

Macarons

à la pulpe de clémentine et chocolat blanc



Pour 35 macarons

Préparation : 40 minutes

Croûtage : 40 minutes à 1 heure

Cuisson : 16 à 18 minutes

Coques :

- 80 g de blancs d'œufs tempérés (3 œufs calibre moyen)
- 100 g de poudre d'amandes
- 155 g de sucre glace
- 50 g de sucre semoule
- 1 pointe de couteau de colorant orange

Ganache chocolat blanc à la pulpe de clémentine :

- 4 clémentines de Corse (pulpe (100 g de pulpe + zeste d'une clémentine)
- 120 g de chocolat blanc
- 10 g de sucre à confiture (100% végétal)

Préparez la ganache (à préparer la veille ou le matin pour l'après-midi): Prélevez le zeste d'une clémentine (la valeur d'une cuillère à café). Pelez à vif les clémentines pour récupérer les suprêmes. Faites cuire les suprêmes dans une casserole avec le sucre pendant environ 8 minutes. *Vous pouvez tenter de supprimer le sucre et le remplacer par 1 g d'agar-agar en fin de cuisson ou 1/2 feuille de gélatine qu'il faudra ajouter hors du feu.*

Pendant ce temps, hachez le chocolat blanc à l'aide d'un couteau.

Versez la pulpe chaude sur le chocolat et mélangez. Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur.

Préparez les coques : Mixez le sucre glace et la poudre d'amandes.

Montez les blancs en neige à petite vitesse. Quand les blancs moussent et commencent à laisser des traces du fouet, ajoutez le colorant orange, puis le sucre en 3 fois en augmentant la vitesse du fouet sans aller au maximum. *Il faut compter 8 à 10 minutes d'après un conseil donné en personne par Christophe Felder.*

Tamisez le mélange poudre d'amandes/sucre glace au dessus des blancs et mélangez en soulevant la préparation délicatement pour éviter d'incorporer trop d'air. *La pâte doit devenir brillante et former un ruban.*

Remplissez une poche à douille munie d'une canule n° 7 ou 8 avec la préparation. Répartissez la préparation sur deux plaques à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Laissez croûter 40 à 1 heure. Vérifiez en posant le doigt sur une coque, si celui-ci reste propre, vous pouvez commencer la cuisson. *L'étape de croûtage peut être supprimée mais tout dépend du four de chacun (mon four est ancien) et de la température ambiante. Je vous conseille de faire des tests.*

Au bout de 30 minutes de repos, préchauffez le four à 150° C (130° C pour moi) avec une autre plaque à pâtisserie vide ou une lèchefrite. Glissez une première plaque et laissez cuire 16 à 18 minutes selon votre four. *Pour certains four, 15 minutes de cuisson suffira.* Faites de même avec l'autre plaque. *La macaron est cuit quand il se décolle facilement et laisse un papier sulfurisé propre.*

Attendez le refroidissement complet pour décoller les coques. Normalement ils doivent se décoller très facilement. C'est le papier que vous décollez de la coque et non le contraire.

Déposez un peu de ganache sur la moitié des coques et recouvrez avec l'autre moitié. A ce stade, vous pouvez les congeler ou les conserver dans une boîte ouverte pour la première nuit et les placer ensuite dans une boîte en fer. Vous pourrez ainsi les déguster pendant 8 jours. Vous pouvez aussi garnir les coques ultérieurement. Sortez vos macarons du réfrigérateur 30 minutes avant de les déguster.