

Binôme gourmand



Macarons

Je n'osais pas me lancer dans la réalisation des macarons car je pensais que l'affaire était un peu, voire très, délicate. Et puis, un jour, j'ai rencontré sur la vague d'un surf, le site [Pure Gourmandise](#). Non seulement ce site est un régal pour les yeux, et les recettes, un régal pour les papilles, mais en plus la réalisation des macarons y est expliquée de façon claire et simple et, cerise sur le gâteau, pas besoin de

cuire le sucre. Je vous conseille d'aller y faire un tour pour voir les recettes, les astuces et les conseils.

Je retranscris la recette en y adjoignant mes commentaires et les modifications minimales que j'ai apportées.

- * 3 blancs d'œufs de 3-4 jours – J'ai essayé avec des frais, ça marche aussi
- * 205 g de sucre glace
- * 125 g de poudre d'amandes
- * 30 g de sucre en poudre
- * 20 g de pistaches vertes crues (*non salées !*) – la prochaine fois je n'en mettrai pas, j'ai l'impression que ça les empêche de lever

- * 2 jaunes d'œufs
- * 100 g de crème liquide
- * 50 g de pâte à pistache
- * 20 g de beurre mou
- * 2 sachets de sucre vanillé – j'ai ajouté 20g de sucre semoule
- * colorant alimentaire vert et jaune (*Vahiné*)

Les macarons à la pistache

1. Mixer finement les pistaches avec le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot – je le fais au thermomix. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.

2. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs des que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite 20 gouttes de colorant vert et 6 gouttes de colorant jaune dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène – je mets le colorant avant que les blancs ne soient complètement montés, presque à la fin.

3. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant. Au début, quand on mélange, on a l'impression qu'il y a trop de poudre d'amandes par rapport aux blancs, mais, petit à petit, la poudre s'amalgame et le mélange devient souple et soyeux.

4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

5. Dresser des petits dômes de 2 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce. Si vous avez gardé quelques brisures de pistaches et amandes, c'est le moment d'en saupoudrer la moitié des coques de macarons, celles qui deviendront les coques supérieures.

Binôme gourmand

6. Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit – j'ai laissé croûter 2 bonnes heures et c'est très bien. Avec le doigt on sent très bien la croûte mais il ne faut pas trop appuyer sinon la marque reste, il faut juste effleurer.

7. Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides. Enfourner pour 12 minutes à 150°C. (15 à 20 minutes pour des macarons plus gros) – j'ai laissé 15 minutes à 145° et j'ai mis deux tapis de cuisson. Il faut que j'essaie avec un seul pour voir la différence.

8. Délayer la pâte de pistache dans la crème liquide tiédie. Ajouter un sachet de sucre vanillé et porter à ébullition. Mélanger les jaunes d'œufs avec l'autre sachet de sucre vanillé et le sucre. En prélever une cuillère à mélanger avec la crème de pistache bouillante. Mélanger le tout ensuite et porter à 85 degrés avec une sonde culinaire. Puis mettre aussitôt à refroidir. Ajouter le beurre mou et mettre au frais – je n'ai pas de sonde, j'ai fait « sans ».

9. A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis verser un peu d'eau sous la feuille de papier sulfurisé et attendre 1 minute : les macarons se décolleront alors tout seuls. Les déposer à l'envers sur une grille pour un séchage parfait de leur base, l'eau sera absorbée par le papier sulfurisé et décollera les coques de macarons, mais attention de ne pas laisser détrempier leur base ! – Je les ai laissés bien refroidir et je n'ai eu aucun mal à les décoller.

10. Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de fondant à la pistache.

J'ai fait la même recette pour les macarons à la mûre.

Pour la crème j'ai mélangé 2cs de confiture de mûres avec 100g de crème fraîche et 1/2 feuille de gélatine.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>