



MACARONS CRAQUES, CROQUES, REUSSIS



Pour une trentaine de petits macarons au chocolat:

125 g de poudre d'amandes
225 g de sucre glace
100 g de blancs d'œufs clarifiés
30 g de sucre semoule
1 pincée de crème de tartre
40 g de cacao en poudre

Il est important que les blancs d'œufs soient clarifiés au moins quarante huit heures à l'avance. Passer le mélange de poudre d'amandes, sucre glace et cacao au robot-coupe et le tamiser. Le mélange doit être fin et sec, le dessécher un peu au four s'il paraît légèrement humide. Mélanger la crème de tartre aux blancs d'œufs, les monter au batteur en ajoutant le sucre en poudre progressivement jusqu'à l'obtention de blancs bien serrés. Incorporer une partie de ces blancs montés au mélange sucre-amandes, puis ajouter le reste des blancs jusqu'à ce que la masse fasse le ruban.

Introduire le mélange dans une poche à douille munie d'une douille lisse n° 8. Déposer à intervalles réguliers les macarons sur un Sylpat et laisser croûter pendant 20 mn à température ambiante.

Préchauffer le four à 160° pour la chaleur ventilée et à 210° pour la chaleur statique.

La cuisson se fait à 160° dans le premier cas ou après avoir enfourné la plaque à 170° dans le deuxième cas. Il faut compter environ 10 mn de cuisson et attendre que les coques soient refroidies avant de démouler.

Garnir les macarons avec la ganache de son choix et les coller dos à dos.

J'avais fait une ganache au chocolat mais on peut mettre du café ou de la pistache ou tout autre parfum qui nous fait envie.

Voir les recettes chez toutes celles qui font des macarons, et elles sont nombreuses...