

Mes premiers macarons, au chocolat bien sûr !

Non pour tout vous dire, ce n'était pas vraiment mon premier essai... Mais le second ! La première fournée, réalisée avec une autre recette il y a quelques mois, n'était vraiment pas digne de ce nom : cela ressemblait à des **méga cookies géants tout craquelés** et accessoirement trop cuits... voire cramés en fait... Complètement ratés quoi...

Bref, j'ai vraiment cru que j'allais réussir à faire des macarons potables au bout du 20ème essai minimum, et même pas ! Je les ai réussi (et pour de vrai!) au bout du 2ème essai seulement ! Je pense donc avoir trouvé **THE recette*** qui déchire tout ! Je tiens quand même à vous rappeler que **je n'ai pas de four à chaleur tournante**. Hors j'ai toujours entendu dire (et lu sur les blogs de cuisine) que ce n'était même pas la peine d'essayer de faire des macarons sans four à chaleur tournante ! Et bien, moi je vous le dis : **Ne croyez pas tout ce que l'on vous raconte** ! La preuve !

Par contre, je suis loin des temps de préparation indiqués sur la recette de départ... Au lieu de 20 min, j'ai plutôt avoisiné les deux heures ! (et je ne vois vraiment pas comment je pourrai réduire !). Donc c'est sûr, je n'en ferais pas tous les jours, mais ça valait vraiment le coup de passer du temps en cuisine !

Donc si vous aussi vous avez envie de vous lancer dans **l'aventure des macarons**, mais que cela vous semble totalement infaisable et réservé aux professionnels, et bien moi je vous dis : **Foncez !!** Enfin, foncez mais prenez le temps de bien lire la recette entière avant, ainsi que le petit récapitulatif ci-dessous car il faut vous y prendre quelques jours à l'avance et être un minimum organisé !!

Récapitulatif de la préparation idéale (le jour J étant le jour où vous dégusterez les macarons) :

J-3 (ou J-2) : Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Conservez les blancs dans un bol au réfrigérateur. Utilisez les jaunes en faisant des crèmes brûlées ou des pâtes à la carbonara par exemple !

J-2 (ou J-1) : Sortez vos blancs d'œufs du réfrigérateur une heure avant de préparer vos coques, pour qu'ils soient à température ambiante. Préparez ensuite vos coques de macarons, puis la ganache. Réservez le tout au frais pendant 24 heures.

J-1 (ou Jour J) : Garnissez vos macarons avec la ganache et réservez à nouveau au réfrigérateur.

Jour J : Sortez vos macarons du réfrigérateur deux bonnes heures avant de les déguster.



Ingrédients pour 35 macarons environ, soit 70 coques (2 plaques) :

110 g de poudre d'amandes

225 g de sucre glace

25 g de cacao en poudre non sucré

120 g de blancs d'œufs soit 4 œufs environ

Une pincée de sel

50 g de sucre en poudre

30 gouttes de colorant marron foncé ou rouge, ou du colorant (marron ou rouge) en pâte

Des vermicelles de chocolat (facultatif)

Préparation : 1h30

Repos : 1 heure

Cuisson : 30 min



Préparation des coques :

- 1. Trois jours avant (ou 2 jours avant)** de déguster vos macarons, **séparez les blancs des jaunes**. Conservez 120 g de blancs dans un bol au réfrigérateur.
- 2. Le lendemain (J-2 ou J-1), sortez vos blancs d'œufs au moins une demi-heure avant** pour qu'ils soient à température ambiante (cela permet qu'ils croustillent bien, sinon ils dégagent de l'humidité).
3. Pesez séparément tous les ingrédients. Préchauffez votre four à 150° (th.5).
- 4. Mixez la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao** pendant 2 min environ à vitesse rapide, pour obtenir une poudre très fine.
5. Répartissez ensuite le mélange uniformément sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
6. Enfournez et laissez chauffer 5 min. Cela permet de chauffer le cacao et de stabiliser les molécules. Ainsi les coques n'huileront pas.
- 7. Tamisez ensuite le mélange** (et c'est long cette étape croyez-moi!) dans un saladier ou sur une feuille de papier cuisson (et éteignez votre four, vous n'en aurez plus besoin pendant une bonne heure). Si vous zappez cette étape de tamisage, les coques de vos macarons seront granuleuses. Ce n'est pas dramatique, mais c'est moins joli... A vous de choisir !

8. Battez les blancs d'œufs avec une pincée de sel, à vitesse maximale, jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez ensuite le sucre en poudre petit à petit, **sans cesser de fouetter**.
9. Continuez de battre les blancs environ 3 min. **Les blancs doivent former une pointe lorsque vous soulevez le fouet**.
10. Versez ensuite le mélange à base de poudre d'amandes et de cacao sur les blancs en neige.
11. Puis à l'aide d'une maryse, **incorporez délicatement** le mélange poudre d'amandes – cacao en soulevant délicatement le tout.
12. Ajoutez le colorant, puis mélangez à nouveau, un peu plus énergiquement. La pâte doit paraître être lisse, brillante, souple mais pas liquide. Bon moi elle était liquide...
13. Remplissez la poche à douille de pâte à l'aide d'une maryse ou d'une cuillère à soupe. Puis pochez régulièrement les coques sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé, à la verticale, **de 3 cm de diamètre environ**, en quinconce afin de laisser circuler l'air pendant la cuisson. **Pensez à faire un nombre pair** de coques^^. Si votre pâte n'est pas trop liquide, terminez le pochage de chaque coque en donnant un quart de tour pour « couper la pâte » (et si votre pâte est liquide, ben bon courage!). Soulevez la plaque et tapotez la 2, 3 fois sur le plan de travail.
14. Saupoudrez les coques de vermicelles en chocolat (facultatif). Secouez chaque plaque afin d'enlever l'excédent de vermicelles.
15. **Laissez croûter les coques à température ambiante**, jusque ce que la pâte n'accroche plus au doigt (de 40 min à 1 heure environ), dans une pièce chaude et sèche. Cela évitera que les coques ne craquèlent à la cuisson.
16. Un quart d'heure avant la fin du croûtage, préchauffez votre four à 150°C (th.5). Enfournes les macarons et laissez cuire chaque plaque 12 min, **en les tournant à mi-cuisson**. Sortez les coques du four et laissez-les refroidir sur un plan de travail (pas sur les plaques chaudes). Pour enlever les feuilles de papier sulfurisé de mes plaques, j'ai utilisé des sets de table plastifiés que je glisse entre la plaque et la feuille. Ça évite de se brûler les doigts et de faire tout tomber !
17. **Pendant que les coques refroidissent, préparez la ganache** (ci-dessous), puis décollez les coques de la feuille de papier sulfurisé, à l'aide d'une spatule si besoin. Mettez les coques dans un tupperware jusqu'au lendemain.

Ingédients pour la ganache au chocolat :

- 3 cl de crème liquide
- 12,5 cl de lait entier ou demi-écrémé
- 125 g de chocolat (à 53% de cacao de préférence)

Préparation : 10 min
Cuisson : 2 min
Réfrigération : 24 h

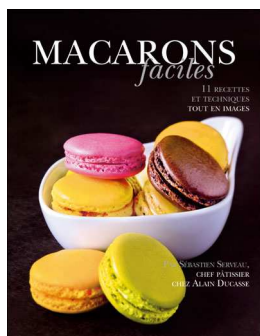
Préparation de la ganache (de préférence deux jours avant la dégustation ou au moins la veille) :

1. Dans une casserole, portez le lait et la crème liquide à ébullition (1 min environ) puis incorporez le chocolat coupé en morceaux.
2. Fouettez le mélange et portez-le de nouveau à ébullition (1 min environ).
3. Versez la ganache dans une assiette creuse. Recouvrez de film alimentaire à chaud, en le plaquant bien directement sur la ganache (cela permet d'éviter la condensation et la formation d'une croûte). Laissez refroidir.
4. Puis **réservez la ganache au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien prise (toute une nuit c'est l'idéal)**.



Garnissage des macarons (J-1 ou le Jour J) :

1. Sortez la ganache du réfrigérateur. Remplissez la poche à douille de ganache et garnissez **une coque sur deux** en déposant une noisette de ganache au centre. J'ai testé sans poche à douille, à la petite cuillère, et franchement ça va aussi bien !
2. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien étaler la ganache et souder les coques. Vos macarons sont prêts ! **Mais le mieux est de les déguster le lendemain uniquement.** En attendant, laissez vos macarons au réfrigérateur et **pensez à les sortir 2 heures avant dégustation.**



* *Recette trouvée sur le livre "Macarons faciles" de Sébastien Serveau.*