

## Macarons chocolat au lait et fruit de la passion

Ca y'est, j'essaye enfin de remplir sérieusement la rubrique 'Macarons' de mon blog, avec cette fois-ci ma recette préférée : des **macarons** bicolores garnis d'une **ganache au chocolat au lait** (j'utilise le Jivara de chez Valrhona) et de **purée de fruit de la passion**... Une pointe d'acidité et d'exotisme qui se mêlent à la douceur et la rondeur du **chocolat au lait**... Raaaah je craque !!



Pour ces macarons, j'aime donc bien faire des **coques bicolores** : une coque jaune et une coque cacao. Je vous propose ici la recette pour faire uniquement des coques jaunes mais si vous voulez également réaliser des coques cacao, il vous suffit pour cela de faire la même recette de base en ajoutant simplement 25 g de cacao en poudre avec le mélange sucre glace et poudre d'amandes (et si jamais [voici le détail de la réalisation des coques cacao](#)).

Comme vous devez le savoir, les **macarons** sont toujours assez délicats à réaliser, concentrez-vous, n'oubliez aucune étape et tout devrait bien se passer ! Surtout que je vous propose la recette des coques de macarons à la **meringue française**, qui je trouve est plus facile à réaliser que la **meringue italienne**.

A vos marques, prêts, macaronnez !

### 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, des spritz 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 (4 plaques) :

110 g de poudre d'amandes

225 g de sucre glace

120 g de blancs d'œufs soit 4 œufs environ

50 g de sucre en poudre

Une pointe de colorant jaune en poudre et une pointe de colorant caramel en poudre (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 recouvert d'un film alimentaire.
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 croutent bien, sinon ils dégagent de l'humidité).
3. Pesez les ingrédients en mettant la poudre d'amandes et le sucre glace ensemble dans un saladier.
4. Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace pendant 2 min environ à vitesse rapide, pour obtenir une poudre très fine.
5. Tamisez ensuite le mélange obtenu dans un saladier ou sur une feuille de papier cuisson. 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 !
6. Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale, jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Vous pouvez ajouter éventuellement du colorant en poudre à cette étape pour qu'il ait bien le temps de se diluer.
7. Ajoutez ensuite le sucre en poudre petit à petit, sans cesser de fouetter.
8. Continuez de battre les blancs environ 2 min. Les blancs doivent former une pointe lorsque vous soulevez le fouet.
9. Versez ensuite les poudres tamisées sur les blancs en neige en plusieurs fois puis à l'aide d'une maryse, mélangez en soulevant délicatement le tout, c'est ce qu'on appelle le macaronnage : la pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide, il faut donc savoir s'arrêter à temps !
10. Remplissez une poche munie d'une douille n°12 de cette pâte. Puis pochez régulièrement les coques sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé, 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^^. Terminez le pochage de chaque coque en donnant un quart de tour pour « couper la pâte ». Soulevez la plaque et tapotez la 2, 3 fois sur le plan de travail pour enlever les bulles d'air et avoir des coques bien lisses.
11. Laissez croûter les coques à température ambiante, jusque ce que la pâte n'accroche plus au doigt (de 25 min à 1 heure environ selon l'humidité ambiante), dans une pièce chaude et sèche. Cela évitera que les coques ne craquèlent à la cuisson.
12. Un quart d'heure avant la fin du croûtage, préchauffez votre four à 140°C (th.5). Enfourez les macarons et laissez cuire chaque plaque 14 minutes, en les tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four lorsqu'elles collent plus au papier sulfurisé et laissez-les refroidir sur un plan de travail ou encore mieux sur une grille.
13. 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, à température ambiante.

**Ingrédients pour la ganache au chocolat au lait et fruit de la passion :**

200 g de chocolat au lait (j'utilise le chocolat Jivara de Valrhona à 40% de cacao)

120 ml de crème liquide

100 g de purée de fruit de la passion (ou à défaut du jus récupéré des fruits, sans les grains)

**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. Faites légèrement ramollir votre chocolat au lait au micro-ondes à faible puissance, en deux fois 20 secondes.
2. Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition (1 min environ).
3. Versez la purée de fruit de la passion ou le jus dans une autre petite casserole et portez également ce liquide à ébullition.
4. Versez ensuite un tiers de crème liquide bouillante sur le chocolat ramolli.
5. Mélangez vivement à l'aide d'une maryse en veillant à former toujours des cercles au centre du saladier. Le chocolat sur les bords va fondre tout doucement.
6. Une fois le chocolat fondu, ajoutez le deuxième tiers de crème liquide chaude et mélangez très vivement à nouveau pour obtenir une belle émulsion : une ganache lisse, brillante, sans morceaux.
7. Versez enfin le dernier tiers de crème liquide et procédez encore de la même manière.
8. Ajoutez enfin la purée de fruit de la passion chaude et mélangez une dernière fois.
9. A ce moment là, vous pouvez éventuellement mixer votre ganache à l'aide d'un mixeur plongeant mais ce n'est pas obligatoire. Sinon versez directement la ganache dans une assiette creuse ou un petit saladier.
10. Recouvrez de film alimentaire à chaud et au contact (en le plaquant bien directement sur la ganache, cela permet d'éviter la condensation et la formation d'une croûte) 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 de ganache une poche munie d'une douille n°12 et garnissez une coque sur deux en déposant une noisette généreuse de ganache au centre.
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 le temps que la ganache fasse ramollir la coque. En attendant, laissez vos macarons au réfrigérateur au minimum 4 heures, au mieux toute une journée ou une nuit, et pensez à les sortir 15 minutes avant dégustation.

*\* Recette des coques trouvée dans le livre "Macarons faciles" de Sébastien Serveau.*