

Macarons chocolat, châtaignes ou myrtilles



Ingrédients pour 25 petits macarons

Pâte à macarons:

- 100 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 200 g de sucre glace
- 110 g de poudre d'amandes
- 1,5 cuillère à soupe de cacao non sucré (pour des macarons au chocolat)
- Colorants alimentaires jaune, bleu et rouge (châtaigne: j'ai mis du jaune puis un peu de vert jusqu'à obtenir la couleur souhaitée, myrtilles: je suppose qu'il faut mélanger un peu de bleu et de rouge pour obtenir du violet mais je n'ai pas essayé).

Ganache au chocolat:

- 200 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide

Crème aux châtaignes:

- 1/4 litre de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de maïzena
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de crème de marron
- 30 g de sucre en poudre

Crème aux myrtilles:

- 1/4 litre de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de maïzena
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de myrtilles
- 100 g de sucre en poudre

Ustensiles:

- Une maryse
- Deux ou trois plaques à pâtisserie (il faut les superposer pour obtenir la fameuse collerette)
- Un batteur électrique
- Poche à douille
- Un mixeur plongeur (pour mixer la crème)

Recette des macarons:

- 1) Monter les blancs en neige et lorsqu'il commence à être un peu ferme ajouter petit à petit le sucre semoule.
- 2) Tamiser le sucre glace, la poudre d'amandes et le chocolat en poudre (uniquement pour ceux au chocolat).
- 3) Verser la préparation tamisée en une fois sur les blancs en neige et incorporer doucement à la maryse.
- 4) Ajouter le colorant si nécessaire.
- 5) Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 6) Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier aluminium siliconé.
- 7) Remplir la poche à douille de pâte à macarons et former des petits tas de 3 cm de diamètre assez espacés. Poser la plaque sur une ou deux autres plaques à pâtisserie (la superposition permet d'obtenir la fameuse collerette) puis cuire 7 à 8 minutes au four. Laisser refroidir avant de décoller les macarons de l'alu, ils doivent se décoller tout seul. Recommencer l'opération jusqu'à ne plus avoir de pâte.
- 8) Garnir les macarons de ganache ou de la crème de votre choix à l'aide la poche à douille.
- 9) Déguster les macarons à température ambiante. Ils se congèlent très bien ou se conservent au réfrigérateur quelques jours.

Recette de la ganache chocolat:

- 1) Couper le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
- 2) Faire bouillir la crème liquide dans une casserole puis la verser sur le chocolat. Attendre 5 minutes avant de bien mélanger et laisser durcir la ganache au frais avant de l'utiliser pour garnir les macarons.

Recette de la crème aux châtaignes ou aux myrtilles :

- 1) Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- 2) Fouetter les jaunes et le sucre. Ajouter la maïzena puis verser le lait chaud dessus et bien mélanger. Transvaser dans la casserole et faire épaisser à feu doux. Laisser la crème refroidir et la mixer au mixeur plongeur.
- 3) Pour la crème aux myrtilles: mixer les myrtilles avant de les ajouter à la crème. Pour la crème aux châtaignes: ajouter la crème de marrons à la crème.
- 4) Fouetter le beurre ramolli et l'incorporer à la crème aux myrtilles ou aux châtaignes. Il faut que la crème et le beurre soient tous les deux tièdes et à la même température pour que le mélange réussisse.
- 5) Remplir une poche à douille de crème pour garnir les macarons.