

MACARONS PISTACHE ET CHOCOLAT PISTACHE

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour env. 20 à 25 petits macarons :

- 2 fois 60 g de blancs d'oeufs
- 35 g de sucre en poudre
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 1 pointe de couteau de colorant vert pistache
- 150 g de sucre en poudre pour le sirop et 50 g d'eau
-

Ganache au chocolat :

- 115 g de chocolat noir
- 125 g de crème liquide
- 30 g de beurre mou

Préparez la ganache :

Hâchez le chocolat et mettez-le dans un saladier. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat en tournant doucement avec une cuillère. Ajoutez le beurre mou. Réservez au frais.

Ingrédients pour la ganache pistache :

- 1 jaune d'oeuf
- 40 cl de crème liquide
- 30 g de pâte de pistache
- 40 g de beurre mou
- 1 sachet de sucre vanillé

Délayer la pâte de pistache dans la crème liquide tiédie. Porter à ébullition. Mélanger le jaune d'oeuf avec le sachet de sucre vanillé. En prélever une cuillerée à mélanger avec la crème de pistache, puis refaire cuire le tout à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe. Retirer du feu et ajouter le beurre mou. Laisser refroidir.

Préparez les macarons :

Mixer ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao.

Une fois mixées, passez les poudres au tamis.

Montez en neige 60 g de blancs d'oeufs avec 35 g de sucre en poudre.

Cuire à 110° 150 g de sucre et 50 g d'eau sans remuer.

Versez ensuite le sirop en un mince filet sur les blancs en réduisant la vitesse et fouettez jusqu'à refroidissement. (la meringue doit redescendre à 40° env). Ajoutez alors le colorant en poudre.

Mélangez les autres 60 g de blancs d'oeufs non montés aux poudres tamisées.

Ajoutez la meringue italienne en macaronnant avec une maryse (de bas en haut en partant du centre). La pâte doit faire un ruban.

Dressez à la poche à douille ou avec 2 cuillères sur une plaque recouverte de papier siliconé ou d'un silpat. La plaque doit être posée sur une autre plaque.

Laissez reposer env. 1 h à t° ambiante.

Si vous voulez saupoudrez quelques coques de cacao amer avec un tamis ou une passoire fine,

Faire cuire 12 à 15 min th.5.

Laissez refroidir avant de décoller les macarons.

Collez les macarons 2 à 2 avec une cuillerée de ganache.

Ils sont meilleurs le lendemain, donc si vous pouvez résister, entreposez-les dans une boîte hermétique au frais pendant 24 h