

Macarons pralinoise



Pour 30 petits macarons (60 coques)

Préparation : 40 minutes

Repos : croûtage (minimum 30 minutes)

Cuisson : 12 minutes

Macarons :

- 90 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 2 blancs (70 g de blancs d'œufs à température ambiante) voir (*)
- 50 g de sucre semoule
- 5 g de cacao en poudre non sucré

Ganache :

- 150 g de chocolat pralinoise
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 20 g de beurre

() Mes blancs d'œufs ont été clarifiés, c'est-à-dire séparés du jaune 3 jours avant la préparation de la recette et conservés au réfrigérateur. Ils ont été sortis du réfrigérateur le matin du jour de la recette et les macarons ont été réalisés en fin de matinée,*

Vous pouvez préparer la ganache avant les macarons, c'est mieux ! Moi je ne l'ai pas fait, je préfèrai voir le résultat de mes macarons avant de les fourrer.

Préparez la ganache : Faites chauffer la crème dans une casserole.

Pendant ce temps, coupez le chocolat en petits morceaux et placez les dans un cul de poule ou un saladier.

Versez la crème sur le chocolat en deux fois en mélangeant à l'aide d'un fouet. Incorporez le beurre coupé en petits morceaux. Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Si votre ganache est trop ferme, il faudra la sortir du réfrigérateur avant la cuisson des macarons, par exemple.

Préparez les coques des macarons : Mixez ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao en poudre.

Placez les blancs d'œufs dans le bol du robot. Montez-les en neige.

Quand le fouet commence à faire des traces dans les blancs, ajoutez le sucre en trois fois pour avoir des blancs bien serrés.

Préchauffez le four (chaleur tournante) à 160° C (140° C pour moi) avec une plaque vide (lèche-frite pour moi). *Ces données de température sont approximatives pour vous en ce qui concerne la cuisson car chaque four est différent. Je vous conseille donc de ne pas faire cuire tous les macarons en même temps la première fois, vous pourrez ainsi ajuster la cuisson pour les fournées suivantes.*

Tamisez le mélange poudre d'amandes/sucre glace/cacao sur les blancs d'œufs.

A l'aide d'une maryse ou d'une corne vous allez maintenant "macaronner", c'est-à-dire que vous mélangez délicatement en soulevant la préparation et en tournant le bol en même temps. Vous devez obtenir une préparation lisse brillante qui forme un ruban. *Ma pâte était un peu épaisse, je n'ai pas dû assez macaronner.*

Préparez votre poche à douille et installez la canule (j'avais une canule n° 7 mais une n° 10 c'est parfait).

Repliez un peu la poche à douille dans la canule pour l'obstruer ou tout simplement positionnez une épingle à linge.

Si vous n'êtes pas trop à l'aise pour le remplissage, placez la poche à douille dans un verre doseur en retournant les bords.

Remplissez la poche avec la pâte à macarons. Ôtez l'obturation choisie.

Raclez la pâte à l'aide d'une corne (ou une règle) pour la diriger vers l'ouverture.

Faites ensuite plusieurs tours pour fermer l'ouverture et avoir une poche rigide facile à manipuler.

Répartissez des petites portions de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé qui sera fixé avec un peu de pâte aux 4 coins pour éviter que le papier bouche pendant la cuisson ou positionnez des poids sur le papier cuisson.

Pour le pochage, il faut tenir la poche à douille bien verticalement avec la main gauche qui sert à diriger et la main droite qui presse la poche. *Je souhaite remercier Benjamin pour m'avoir appris à utiliser la poche à douille, je ne suis pas encore à l'aise mais en pratiquant ça devrait venir.*

Tapez votre plaque sur le plan de travail ou la table pour éliminer les éventuelles bulles d'air. Laissez reposer (croûter) minimum 30 minutes à l'abri des courants d'air. J'ai laissé les miens 1 heure.

Glissez au four votre plaque au dessus de la plaque vide et faites cuire 12 minutes à 120° C pour moi (140° C certainement pour vous) à tester sur la première plaque.

Pour ma première plaque (photo du centre), j'avais préchauffé mon four à 150° C puis enfourné à 130° C ce qui était trop pour moi puisque j'ai toujours 20° C au dessus par rapport au thermostat. Je me retrouve avec une collerette qui a eu tendance à s'étaler. Pour la deuxième plaque j'ai réduit mon four à 120° C et c'était nettement mieux, la collerette dépasse moins.

Comme le propose Mercotte dans sa vidéo [ICI](#), vous pouvez creuser vos macarons quand ils sont encore tièdes pour pouvoir y mettre un peu plus de ganache. *Je l'ai fait sur une coque sur deux.*

Laissez bien refroidir les coques avant de les fourrer.

A l'aide de la poche à douille prenez une coque dans une main et garnissez d'un peu de ganache. Recouvrez d'une 2ème coque.

Placez vos macarons dans une boîte hermétique et placez-les au réfrigérateur pendant 1 nuit avant de pouvoir les déguster.

Pensez les sortir du réfrigérateur 30 minutes avant de les consommer.

Vous pouvez également les congeler et sortir la quantité désirée le moment venu.