

## *Fées Mains, les passions de Marjorie*



### *Macarons au chocolat et fève tonka*

#### *Les ingrédients:*

*Pour les coques de macarons:* 3 blancs d'œufs soit 90g séparés des jaunes depuis 3 jours et ramenés à température ambiante - 210g de sucre glace - 130g de poudre d'amandes - 15g de cacao en poudre non sucré – 20g de sucre en poudre extra fin - 1 pincée de sel ou pointe de couteau de crème de tartre

*Pour la ganache:* 100g de chocolat noir - 15g de beurre - 12cl de crème fraîche liquide – 1 fève tonka - 1 CàC de miel

#### *Les macarons:*

*Tamiser le mélange sucre glace, poudre d'amandes et cacao à l'aide d'un chinois ou d'une passoire à grilles très fines. Il reste environ 1 CàS de poudre d'amandes difficile à tamiser que je n'utilise pas.*

*Monter les blancs en neige avec la pincée de sel ou la pointe de couteau de crème de tartre. Commencer à monter les blancs en neige à vitesse moyenne, ajouter 10g de sucre, passer le batteur à la vitesse rapide et ajouter le reste du sucre. Les blancs en neige doivent être bien fermes.*

*Saupoudrer les blancs en neige d'environ 1/4 du mélange sucre glace, poudre d'amandes et cacao tamisé. Mélanger délicatement à la maryse (ou spatule en silicone ou corne). Recommencer l'opération jusqu'à l'utilisation de tout le mélange tamisé. Vous devez obtenir une pâte souple, lisse et brillante.*

*Déposer une feuille de papier cuisson (Albal qui permet de les décoller aisément) sur les plaques du four (il faut compter 2 fournées).*

*Remplir la poche munie d'une douille lisse de 10mm de l'appareil. Dresser des petits disques de pâte à macarons d'environ 3cm de diamètre. Les espacer car la pâte peut plus ou moins s'étaler.*

*Tapoter légèrement la plaque du four et laisser "croûter" les macarons 1h à température ambiante.*

*Préchauffer le four à 150°C.*

*Poser la plaque du four couverte de macarons sur une plaque similaire et enfourner environ 12mn. Si vous avez un four à chaleur tournante, inutile de superposer les plaques, petite astuce pour obtenir la collerette tant recherchée des macarons.*

*A la sortie du four, attendre quelques minutes et les macarons doivent se décoller facilement.*

*Les déposer sur une grille à pâtisserie.*

### *La ganache:*

*Râper la fève tonka. Faire bouillir la crème et le miel et, à feu très doux, ajouter le chocolat en morceaux. Mélanger et ajouter le beurre en morceaux. Mélanger de façon à obtenir une belle texture lisse. Ajouter la fève tonka râpée et lisser.*

*Verser la ganache dans un bol et réserver au réfrigérateur au moins 2h. La ganache doit se figer et ne plus couler pour garnir les coques de macarons.*

*Ne reste plus qu'à déposer à la cuillère ou à l'aide d'une poche à douille, la ganache sur une coque et de couvrir d'une autre coque. Réserver au frais.*

*Et, le plus difficile, attendre 24 heures avant de les déguster! Ainsi ganache et biscuits s'imprègnent l'un l'autre pour rendre l'intérieur du macaron si moelleux!*

*Les macarons peuvent se conserver 3 à 4 jours au réfrigérateur ou plus longtemps au congélateur.*