

# Macarons

## *Ganache montée au citron vert*



### Pour 30 à 35 macarons

Préparation : 40 minutes

Repos ganache : 1 nuit

Croûtage : 1 heure

Cuisson : 5 minutes pour la ganache et 16 à 18 minutes pour les macarons

### Coques :

- 80 g de blancs d'œufs tempérés
- 90 g de poudre d'amandes
- 155 g de sucre glace (maison)
- 55 g de sucre semoule
- Colorant en poudre vert

### Ganache montée :

- 50 g de chocolat blanc (ivoire valrhona)
- 100 g (25 g + 75 g) de crème fraîche entière liquide (30 % de MG)
- 1 c à café de miel
- 15 g de jus de citron vert + zeste

Préparez la ganache montée (à préparer la veille) : Faites chauffer 25 g de crème entière liquide. Gardez le reste de crème au réfrigérateur. Prélevez le zeste du citron vert et pressez son jus pour en récupérer 15 g. Hors du feu, ajoutez le chocolat blanc. *D'habitude, je verse la crème sur le chocolat blanc dans placé dans un cul de poule, mais comme ici la crème est en petite quantité, c'est mieux de procéder ainsi et le chocolat va fondre plus rapidement.* Émulsionnez à l'aide d'une spatule. Ajoutez le miel, le jus et le zeste du citron vert. Versez la ganache dans un cul de poule au tout autre récipient, mélangez avec le reste de crème réfrigérée. Couvrez au contact avec un film alimentaire. Réservez jusqu'au lendemain au réfrigérateur.

Préparez les coques : Vous pouvez les préparer aussi la veille, les coques auront eu le temps de bien séchées.

Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace. Au thermomix **5 secondes/vitesse 10**. *Attention, ne pas mixez trop longtemps pour éviter la formation d'humidité. Pour ma part je prépare mon mélange la veille.* Passez au travers d'un tamis. Versez les blancs dans le bol du robot. Fouettez à vitesse moyenne (cette opération doit durer environ 8 minutes). Quand le fouet laisse des traces dans les blancs, ajoutez le sucre en 3 fois, puis le colorant vert (la valeur d'une pointe de couteau) en augmentant la puissance du robot (cette opération doit être brève). Versez une partie du mélange poudre d'amandes/sucre glace puis mélangez à l'aide d'une spatule en soulevant la préparation. Ajoutez le reste du mélange en une fois ou en deux fois pour bien incorporer le tout. La pâte est prête quand elle brille et forme un ruban. Transvasez la pâte dans une poche munie d'une canule n°7.

Préparez deux plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Répartissez la pâte sur les deux plaques. Tapez les plaques sur le plan travail pour faire remonter les éventuelles bulles d'air. Si besoin percez-les délicatement avec un cure-dent. Laissez croûter ou pas pendant environ 1 heure. Les macarons sont prêts pour la cuisson si lorsque vous les touchez avec le doigt vous n'avez plus de pâte sur celui-ci. *Cette étape du croûtage peut être évitée mais tout dépend de votre four.*

Préchauffez le four à 150 ° C (130° C pour moi) avec une plaque vide à place juste au-dessous de la plaque qui viendra s'installer par la suite.

Glissez au four une plaque à la fois et faites cuire 16 à 18 minutes. Ma première plaque est une plaque pleine et demande 18 minutes de cuisson et pour l'autre qui est perforée seulement 16 minutes.

Attendez le refroidissement avant de décoller le papier sulfurisé des coques.

Réservez les coques au réfrigérateur, positionnés à l'envers sur un plateau pour bien les sécher.

Garnissage des coques : Fouettez la ganache jusqu'à obtenir une consistance de chantilly.

Transvasez la ganache dans une poche à douille.

Garnissez la moitié des coques et recouvrez avec l'autre moitié.

Réservez vos macarons au réfrigérateur. Attendez 24 heures de préférence avant de les déguster. Vous pouvez les garder ainsi 8 jours au réfrigérateur dans une boîte métallique sur la tranche.

Vous pouvez aussi les congeler dans un récipient adapté à la congélation. Il suffit de les sortir 30 minutes avant de les consommer. En ce qui me concerne, ces macarons au citron vert, je les adore très frais.