

ETAPE 5

—Macarons au chocolat—
pimenté façon mendiants



Pour 40 macarons environ

- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre glace
- 30 g de cacao
- 5 cl d'eau
- 200 g de sucre semoule
- 2 x 75 g de blanc d'œufs clarifiés à température ambiante

- 250 g de chocolat à 70% de cacao minimum
- 200 g de crème liquide entière
- 40 g de beurre
- 1/2 càc de piment d'espelette

- Un mélange de fruits secs (noisettes, pistaches et noix)
- Des oranges et citrons confits

La préparation des coques

- Versez la poudre d'amandes, le cacao et le sucre glace dans le mixeur jusqu'à l'obtention d'une poudre fine (Le « Tant pour tant ») puis passez-la au tamis.
- Faites chauffer l'eau et le sucre semoule dans une casserole jusqu'à ce que le mélange atteigne 118°.
- Pendant que le sucre cuit, versez 75 g de blanc dans le robot et commencez à battre lorsque le sucre atteint 80°. Dès que le sirop atteint 118°, versez-le sur les blancs montés tout en continuant de fouetter jusqu'à ce que le mélange refroidisse et que la meringue soit lisse et bien brillante.
- Pendant ce temps, mélangez le tant pour tant et les 75 g d'œufs restants, cela doit former une sorte de pâte d'amandes un peu épaisse.
- Ajoutez ce mélange dans le bol du robot, à la meringue italienne, remplacez le fouet par la feuille du robot et macaronnez à vitesse lente. (Vous pouvez également, macaronner manuellement soit avec une corne soit avec une maryse en soulevant le mélange délicatement pour avoir une préparation homogène).



- Garnissez votre poche à douille munie d'une douille lisse et pochez vos macarons en quinconce sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Tapez la plaque sur le plan de travail pour enlever les bulles d'air qui risqueraient de faire craquer vos coques à la cuisson.
- Enfournez pour 12 à 15 minutes à 160°. Retournez la plaque à mi-cuisson, pour une cuisson plus homogène. Les coques sont cuites quand elles se décollent parfaitement et lorsque la collerette est solidaire du reste de la coque.
- Faites refroidir vos coques avant de les décoller.

Préparation de la ganache

- Portez la crème à ébullition sur feux doux puis versez la en 3 fois sur le chocolat haché.
- Mélangez délicatement avec une spatule jusqu'à obtenir une ganache lisse et brillante.
- Ajoutez le beurre mou coupé en 2 ainsi que le piment d'Espelette puis filmez au contact et laissez prendre au moins 2 h au réfrigérateur.
- Placez la ganache dans une poche à douille et garnissez-en vos coques. Soudez les coques 2 à 2.
- Concassez les fruits secs et coupez les agrumes confits en dés.
- Au bain marie, faites fondre 20 g de chocolat noir. A l'aide d'un pinceau, tracez un trait de chocolat sur la coque supérieure des macarons et déposez-y quelques fruits secs ainsi que quelques agrumes confits.
- Placez vos macarons au frigo pendant au moins une nuit.



*Pour des macarons réussis, utilisez des blancs d'œufs vieillis
(c'est à dire séparés des jaunes depuis quelques jours)
et surtout à température ambiante !*

