

LES MACARONS DE BAMBICHON

Macarons chocolat noir

Coques de Macarons

- 2 fois 75 g de blancs d'œufs,
 - 200 g de sucre en poudre,
 - 185 g de poudre d'amandes,
 - 185 g de sucre glace
 - 5 cl (ou 50 g) d'eau
 - 30 g de cacao en poudre non sucré
 - Un peu de colorant rouge
1. Chauffez votre four à 150°.
 2. Passez rapidement au robot équipé du couteau la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao en poudre. Tamisez ensuite ces poudres. Réservez.
 3. Préparez un sirop avec le sucre en poudre et 5 cl d'eau. Cuire ce sirop à 118°, sans remuer.
 4. Pendant ce temps, montez 75 g de blancs d'œufs dans le bol du robot équipé du fouet.
 5. Versez le sirop à 118° en mince filet sur ces blancs, à vitesse moyenne, et laissez tourner le robot jusqu'à refroidissement de la meringue.
 6. Versez le colorant et les 75 g de blancs d'œufs restant sur les poudres, incorporez une petite partie de la meringue froide à ce mélange. Bien mélanger le tout et ajouter ensuite le reste de la meringue.
 7. Macaronnez à l'aide d'une maryse en ramenant l'appareil des bords vers l'intérieur et en soulevant en même temps la masse. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène, légèrement coulante, mais pas trop. Elle doit former le ruban.
 8. Remplissez une poche munie d'une douille lisse de 8 mm et dresser vos coques en quinconce sur une plaque idéale alvéolée, recouverte d'une feuille de papier siliconé ou bien sur une toile Silpat.
 9. Laissez croûter vos coques environ 30 min. Le croûtage peut prendre plus de temps (selon dépend de plusieurs facteurs, notamment du temps). Vos coques sont prêtes à être enfournées lorsqu'au bout de ce laps de temps d'environ 30 min. leur surface est devenue sèche au toucher. Vous pouvez avant le croûtage, décorer vos coques de cacao en poudre (elles seront plus jolies).
 10. Enfournez vos coques pendant 13 à 15 min. Le temps de cuisson dépend de votre four. Lorsqu'elles sont cuites, vos coques doivent se détacher de la feuille et ne pas être molles. Si tout s'est bien passé, durant la cuisson, vous avez vu se former une jolie collerette à leur base.
 11. Lorsque vos coques sont cuites, sortez-les du four et laissez-les refroidir quelques instants, mais pas trop car quand elles sont encore chaudes, décollez-les doucement de leur feuille et enfoncez légèrement votre pouce au centre, cela pour mettre plus de garniture. Une fois vos coques froides, cette opération sera devenue impossible car elles auront durci.
 12. Lorsqu'elles sont complètement froide, garnissez-la moitié des coques avec votre ganache au chocolat et formez vos macarons avec l'autre moitié des coques. Entreposez-les 24 h au réfrigérateur, dans un récipient non ouvert.
 13. Au bout de 24 h, vous pourrez entreposer vos macarons sur la tranche dans un récipient fermé.

Ganache simple au chocolat noir

- 120 g de crème liquide entière,
- 100 g de chocolat noir (70 %),
- 20 g de beurre,
- 8 g de miel neutre.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Faites chauffer la crème avec le miel.

Incorporez la crème bouillante en 3 fois en émulsionnant à la maryse pour obtenir un mélange bien lisse. Quand le mélange est à 40°, incorporez le beurre.

Laissez cristalliser à température ambiante pendant environ 45 min.

Remplissez une poche à douille de cette ganache et remplissez vos coques refroidies.



Vous pouvez aromatiser votre ganache avec une fève de Tonka que vous aurez râpée et ajoutée à la crème, du café lyophilisé, du gingembre en poudre, du piment d'Espelette, de l'anis, du cumin, du poivre de Sechouan....