

🐾 LES MACARONS DE BAMBICHON 🐾

Macarons à la violette

Coques de Macarons

- ▶ 2 fois 50 g de blancs d'œufs,
 - ▶ 25 + 150 g de sucre en poudre,
 - ▶ 150 g de poudre d'amandes,
 - ▶ 150 g de sucre glace
 - ▶ 5 cl (ou 50 g) d'eau
 - ▶ Colorant violet
1. Chauffez votre four à 150°.
 2. Passez rapidement au robot équipé du couteau la poudre d'amande et le sucre glace. Tamisez ensuite ces poudres. Réservez.
 3. Préparez un sirop avec 150 g de sucre en poudre et 5 cl d'eau. Cuire ce sirop à 118°, sans remuer.
 4. Pendant ce temps, montez 50 g de blancs d'œufs dans le bol du robot équipé du fouet. Quand les blancs commencent à mousser, versez un tiers des 25 g de sucre et augmentez un peu la vitesse du robot. Rajoutez un 2^{ème} tiers en augmentant encore légèrement la vitesse. Laissez tourner quelques minutes et faites de même pour le tiers restant. Les blancs vont former un bec d'oiseau.
 5. Versez le sirop à 118° en mince filet sur ces blancs, à vitesse moyenne, et laissez tourner le robot jusqu'à ce que les blancs atteignent une température d'environ 40° (environ 10 min).
 6. Ajoutez alors le colorant et les 50 g de blancs d'œufs restant. Mélangez quelques instants.
 7. Remplacez le fouet du robot par la feuille (ou fouet plat). Ajoutez les poudres d'un coup et macaronnez à vitesse minima pendant 2 min. environ pour obtenir le ruban et un appareil bien brillant.
 8. Remplissez une poche munie d'une douille lisse de 8 mm et dresser vos coques en quinconce sur une plaque idéalement 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 temps d'environ 30 min. leur surface est devenue sèche au toucher. Vous pouvez avant le croûtage, décorer vos coques de violettes cristallisées ou de sucre violet... (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 à la violette 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 montée à la pistache

ATTENTION : une ganache montée est à préparer la veille !

- ▶ 50 g + 125 g de crème fleurette à 35 %,
- ▶ 8 g de miel,
- ▶ 105 g de chocolat blanc (Opalys Valrhona ou Blanc Satin Barry)
- ▶ 1 c.s de pâte de violette

Chauffez 50 g de crème fleurette avec le miel. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et réalisez une ganache en versant la crème chaude en 3 fois. Versez une première fois la crème chaude et mélangez bien. Versez encore un peu de crème chaude et continuez de mélanger. Le mélange peut vous apparaître bizarre, mais continuez à tourner. Peu à peu va se former un mélange brillant et élastique. Versez ce qu'il reste de crème chaude et bien mélanger. Ajoutez alors la pâte de violette. Laissez tiédir un peu à température ambiante puis ajouter les 125 g de crème fleurette froide.

Laissez cristalliser une nuit (ou minimum 3 h) au réfrigérateur.

Montez ensuite votre préparation comme une chantilly.

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