

MACARONS CHOCOMENTHE

Pour 40 macarons environ



Pour le biscuit :

- ☞ 125 gr de blancs d'œufs
- ☞ 125 gr de poudre d'amandes
- ☞ 200 gr de sucre glace
- ☞ 50 gr de sucre en poudre
- ☞ Colorant alimentaire vert

Pour la garniture :

- ☞ 130 gr de chocolat noir de couverture
- ☞ 160 gr de crème fleurette (16 cl)
- ☞ 25 gr de beurre
- ☞ Une dizaine de branches de menthe fraîche

Préparation du biscuit :

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande. Tamiser le mélange. Tiédir les blancs 1 mn au four à micro-ondes (ou prendre des œufs mis à température de la pièce depuis une douzaine d'heures). Monter lentement les blancs avec une cuillerée à soupe de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont mousseux, rajouter le colorant, et monter le batteur à la vitesse maximum. Quand les blancs deviennent fermes (ils ne doivent pas être trop ferme, mais faire comme un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet), ajouter le reste du sucre et battre encore quelques instants pour "resserrer les blancs".

Incorporer délicatement le mélange poudre d'amandes-sucre glace aux blancs jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et que le brillant remonte à la surface. Mettre l'appareil dans une poche à douille. Dresser les macarons sur une plaque à pâtisserie bien sèche couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Veiller à laisser un espace suffisant entre chaque macaron. Laisser reposer pendant 30 mn avant de mettre à cuire afin que les macarons "croûtent". Préchauffer le four à 200 C° (160 C° pour un four à chaleur tournante).

Pour la cuisson, rajouter une 2ème plaque à pâtisserie. Mettre au four entre 15 et 18 mn. Sortir les macarons du four et laisser refroidir hors de la plaque avant de les décoller de la feuille.

Préparation de la garniture :

Effeuillez la menthe et laissez infuser dans la crème une heure au frais. Faire bouillir et laisser de nouveau infuser quelques minutes. Filtrer la crème et la porter de nouveau à ébullition.

Verser la moitié sur le chocolat, et remuer. Lorsque le chocolat a bien fondu, ajouter le beurre puis l'autre moitié de crème, et remuer jusqu'à obtention d'une crème lisse. Le chocolat doit être entièrement fondu.

Réserver pendant une petite heure, à température ambiante.

Montage du macaron :

Mettre la garniture dans une poche à douille (ou à la petite cuillère) et garnir un macaron. Recouvrir avec un 2ème macaron de même taille. Conserver les macarons au frais. Ils sont encore meilleurs le lendemain ! (ils se conservent également très bien au congélateur, 10 à 15 mn d'attente suffisent pour pouvoir les déguster).