

Macarons au citron vert



Ma mère m'avait demandé de réaliser des macarons pour qu'ainsi elle puisse les emmener à son travail pour son anniversaire. Comme elle travaille au Vorwerk je voulais faire un clin d'oeil en faisant des macarons dans les couleurs de l'entreprise, c'est-à-dire blanc et vert. J'ai donc choisi de faire une ganache au citron vert pour qu'elle reste ainsi blanche. Des macarons qui ont beaucoup plus ! ;)

Pour environ 24 macarons moyens

Ingrédients:

Pour les coques:

3 blancs d'oeufs à température ambiante (soit 90g)

60g de sucre en poudre

150g de sucre glace

120g de poudre d'amandes

1 pointe de couteau de colorant alimentaire vert pomme en poudre

Pour la ganache au citron vert:

150g de chocolat blanc

50g de crème liquide entière

12g de jus de citron vert

Préparation:

Préparez la ganache au citron vert:

Hachez le chocolat blanc et mettez-le dans un saladier.

Versez la crème entière et le jus de citron vert dans une petite casserole et portez à ébullition. Versez sur le chocolat haché, laissez quelques instants puis mélangez avec une petite spatule de façon à avoir une préparation bien lisse.

Entreposez au réfrigérateur pour toute une nuit.

Préparez les coques:

Deux jours avant de confectionner les macarons, séparez les blancs des jaunes d'oeufs et réservez-les au frais. Sortez-les 4H avant de faire les macarons.

Préparez les feuilles de papier sulfurisé de la taille de votre plaque de cuisson, puis dessinez les gabarits de petits macarons en prenant soin de les ranger en quinconce. Il doit toujours y avoir un espace de 2cm autour de

chacun d'eux car ils vont s'étaler pendant la phase d'attente, que l'on appelle aussi "phase de croûtage". Retournez les feuilles de papier sulfurisé pour faire les macarons.

Dans un mixeur, mettez le sucre glace et la poudre d'amande, mixez. Puis tamisez l'ensemble.

Montez les blancs en neige avec un fouet électrique, en commençant à petite vitesse pendant au moins 3min puis en augmentant la vitesse jusqu'à obtenir un mousses bien ferme. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez à grande vitesse. Ajoutez le colorant alimentaire vert pomme et fouettez de nouveau pour bien l'incorporer.

Ajoutez alors en trois fois les mélanges poudre d'amandes-sucre glace dans les blancs en neige.

Amalgamez le mélange avec une spatule ou une Maryse, en exerçant des mouvements du centre du bol vers l'extérieur et en tournant le bol sur lui-même. Quand vous arrivez à faire un ruban avec le mélange, arrêtez. On appelle cela "macaronner".

Versez le mélange dans une poche munie de la douille lisse de 10mm de diamètre et déposez sur la feuille de papier sulfurisé des petits disques de pâte de la taille du gabarit; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaître les petites pointes de pâte.

Laissez "croûter" 30min à l'air libre. Préchauffez le four à 140°C (th.4-5).

Enfournez les macarons et laissez-les cuire sur deux plaques superposées dont une perforée (une grille en gros) pendant 14min (ouvrez le four au milieu de la cuisson pour évacuer la vapeur, refermez et poursuivez la cuisson). Vérifiez alors qu'ils ont une belle collerette et qu'ils ne sont pas craquelés. Laissez-les refroidir complètement avant de les décoller de la plaque.

Fouettez la ganache à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle est doublée de volume.

Enfoncez l'intérieur de la moitié des coques de macarons puis versez la ganache montée dans une poche à douille lisse, déposez une noix de ganache sur les coques de macarons enfoncées et recouvrez-les du reste des coques.

Entreposez les macarons au moins 30min au réfrigérateur avant de les servir.