

Macarons chocolat-orange (avec meringue suisse)



Aujourd'hui ce sera de délicieux macarons ! Des macarons de saison qui mettent en valeur une alliance que tout le monde adore: le chocolat noir et l'orange ! J'ai réalisé ces macarons pour ma grand-mère et je peux vous dire qu'elle les a A-DO-RE ! En tant que grande gourmande elle en a mangé 6 dès qu'elle les a eus sous le nez ! Pour cette recette de macarons je n'ai pas fait une meringue française mais je me suis lancé dans la réalisation d'une meringue suisse, cela ne change pas trop grand-chose aux macarons, ils sont toujours aussi gourmands et beaux !

Pour environ 22 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 d'amandes en poudre

1 pointe de colorant alimentaire orange

Pour la ganache chocolat-orange:

120g de chocolat noir

18cl de crème liquide

75g de jus d'orange fraîchement pressé (soit environ 2 oranges)

Pour le décor:

Les zestes de 2 oranges (vous pouvez prendre celui des oranges de la garniture)

Préparation:

Préparez la ganache chocolat-orange:

Portez à ébullition la crème liquide et versez-la en 3 fois sur le chocolat noir haché, lissez de sorte à rendre la préparation bien homogène. Ajoutez le jus d'orange et mélangez de nouveau.

Entreposez au réfrigérateur pour au minimum 4H.

Préparez les coques:

Deux jours avant de confectionner les macarons, séparez les blancs des jaunes d'oeuf 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 vos 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.

Mixez la poudre d'amandes, avec le sucre glace, puis tamisez l'ensemble.

Portez à ébullition de l'eau dans une grande casserole. Mélangez rapidement les blancs d'oeuf avec le sucre dans un cul-de-poule puis placez ce dernier dans l'eau à ébullition comme un bain-marie. Montez les blancs en neige avec un fouet électrique, dès que les blancs commencent à doubler de volume et briller, retirez le cul-de-poule de l'eau. Continuez à battre jusqu'à ce que la meringue soit bien serrée et brillante. Ajoutez alors le colorant alimentaire orange et fouettez de nouveau pour bien l'incorporer.

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

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 choisi; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaître les petites pointes de pâte. Saupoudrez-les de zestes d'oranges.

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.

Déposez une noisette de ganache chocolat-orange à l'aide d'une cuillère (si elle n'est pas entièrement prise ce n'est pas grave, elle va se figer après) sur la moitié des coques et recouvrez-les du reste des coques.

Entreposez les macarons au moins 1H au réfrigérateur avant de les servir.