

Glace macarons et ganache chocolat au lait



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de glace qui est une création. Une irrésistible glace avec des morceaux de coques de macarons et marbrée d'une ganache au chocolat au lait, c'est juste à tomber. La glace est très crémeuse et bien parfumée à la vanille. Les morceaux de macarons ajoutent plein de gourmandise, tout autant que la ganache au chocolat au lait. Pour mes coques de macarons je les ai colorées en violet et en couleur cassis mais bien évidemment vous pouvez choisir d'autres couleurs ou ne pas les colorer du tout.

Pour 1L de glace

Ingrédients:

Pour la glace à la vanille:

1/2 gousse de vanille

200ml de lait

85g de sucre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème entière

1c. à café d'extrait de vanille

Pour les coques de macarons:

45g de blancs d'oeufs à température ambiante

30g de sucre en poudre

75g de sucre glace

60g d'amandes en poudre

1 pointe de colorant alimentaire en poudre violet

1 pointe de colorant alimentaire en poudre couleur cassis

Pour la ganache au chocolat au lait:

10cl de crème liquide entière

125g de chocolat au lait

Préparation:

Préparez les coques de macarons:

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. Pesez le mélange et divisez-le en deux.

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 mousse bien ferme. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez à grande vitesse. Pesez les blancs en neige et divisez-les en deux. Dans un premier saladier avec les blancs en neige, ajoutez une pointe de colorant alimentaire en poudre violet puis dans un second saladier avec le restant de blancs en neige ajoutez la pointe de colorant alimentaire en poudre couleur cassis. Fouettez de nouveau les blancs en neige pour bien incorporez les colorants.

Ajoutez alors en trois fois les mélanges poudre d'amandes-sucre glace dans chacun des saladiers.

Amalgamez les deux mélanges 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 violet 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.

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

Puis versez le mélange couleur cassis dans une poche munie d'une douille lisse de 10mm de diamètre et déposez sur la feuille de papier sulfurisé des petits disques de pâte de la taille du gabarit. Laissez "croûter" 30min à l'air libre.

Enfournez les macarons violet 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).

Enfournez ensuite les macarons couleur cassis et laissez-les cuire de la même façon pendant 14min.

A la sortie du four, laissez refroidir les coques de macarons puis décollez-les du papier sulfurisé. Réservez-les dans une boîte hermétique.

Préparez la glace à la vanille:

Fendez la gousse de vanille en deux: laissez la première moitié intacte et récupérez les graines de l'autre avec la pointe d'un couteau.

Versez le lait, le sucre, le sel, les graines et la demi-gousse de vanille dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu, couvrez et laissez infuser pendant 30min.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Réchauffez le lait vanillé et versez-le lentement sur les jaunes d'oeufs, en fouettant sans cesse. Versez toute la préparation dans la casserole et réchauffez-la sur feu doux, sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Versez la crème liquide dans un grand saladier. Posez un chinois sur le saladier et filtrez la préparation aux oeufs. Mélangez bien et ajoutez l'extrait de vanille.

Couvrez le bol d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

Préparez la ganache au chocolat au lait:

Le lendemain, hachez le chocolat au lait et mettez-le dans un saladier.

Portez à ébullition la crème liquide entière puis versez-la sur le chocolat. Posez une assiette sur le saladier et laissez ainsi durant 3min, mélangez de façon à avoir une préparation lisse et homogène.

Entreposez au frais.

Versez la crème de la glace refroidie dans la machine à glace et faites tourner le programme.

Pendant ce temps émiettez grossièrement les coques de macarons. Quand la glace est pratiquement prise, ajoutez les miettes de macarons (je n'ai pas tout mis mais après c'est à vous de voir) et laissez terminer le programme.

Versez la glace dans un bac bien froid en la marbrant avec la ganache au chocolat au lait (là aussi je n'ai pas tout mis). Réservez au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.