

## Macarons à la pistache



Parfois on me passe commande pour des gâteaux, biscuits pour des occasions. Récemment, on m'a demandé des macarons j'ai donc opté pour deux parfums: au café et une saveur que je n'avais encore jamais faite: pistache ! Des macarons qui ont eu beaucoup de succès ! Les personnes qui m'ont passé commande étaient vraiment très contentes et ils les ont trouvés vraiment délicieux. Pour la ganache à la pistache je n'ai pas suivi de recette j'ai fait à ma sauce en pesant bien évidemment tous les ingrédients pour pouvoir vous proposer la recette ! ;).

### **Pour environ 20 macarons moyens**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour les coques vertes:**

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 couteau de colorant alimentaire en poudre vert pomme

1 pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre vert menthe

##### **Pour la ganache à la pistache:**

150g de pistaches non salées sans la coque

100g de crème entière

180g de chocolat blanc

##### **Pour le décor:**

Une poignée de pistaches grossièrement hachées

#### **Préparation:**

##### **Préparez la ganache à la pistache:**

Placez les pistaches dans un mixeur et mixez-les jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Cassez le chocolat blanc en morceaux et placez-le dans un saladier.

Dans une casserole, mélangez la crème entière avec la pâte de pistache. Portez à ébullition puis versez sur le chocolat blanc, attendez quelques secondes puis mélangez avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.

Entreposez au moins 4H au réfrigérateur, jusqu'à ce que la ganache soit ferme.

##### **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.

Mixez la poudre d'amandes, avec le sucre glace, 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 mousse bien ferme. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez à grande vitesse. Ajoutez les colorants alimentaires et fouettez de nouveau les blancs en neige pour bien incorporer les colorants.

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.

Parsemez sur la moitié des coques les pistaches grossièrement hachées servant pour le décor.

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 16min (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 décollez de la plaque.

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez la ganache à la pistache jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Enfoncez l'intérieur de la moitié des coques de macarons. A l'aide de deux c. à café garnissez les coques enfoncées avec la ganache à la pistache. Recouvrez-les avec les coques restantes.

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