

Macarons au praliné feuilleté



Pour le goûter rien de tel que des macarons ultraaaa gourmands ! Une nouvelle création des macarons au praliné feuilleté. Des coques moelleuses et un coeur super croustillant, le contraste fait un malheur ! Ces macarons ont vraiment plus et d'ailleurs ma famille se les battait !

Pour environ 16 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

2c. à soupe de cacao en poudre

Pour le praliné feuilleté:

200g de pralinoise

80g de crêpes dentelles

Pour le décor:

5g de crêpes dentelles écrasées plus ou moins finement

Préparation:

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 et le cacao en poudre, 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 alors en trois fois les mélanges poudre d'amandes-sucre glace-cacao 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 des crêpes dentelles écrasées de la décoration sur les coques.

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 décollez de la plaque.

Préparez le praliné feuilleté:

Dans un bol, écrasez assez finement les crêpes dentelles.

Hachez grossièrement la pralinoise et faites-la fondre au bain-marie.

Ajoutez les crêpes dentelles broyées et mélangez bien pour les enrober de pralinoise fondu.

Enfoncez l'intérieur de la moitié des coques de macarons puis à l'aide d'une cuillère à café déposez une noisette de praliné feuilleté sur les coques de macarons enfoncées et recouvrez-les du reste des coques.

Entreposez les macarons environ 30min au congélateur de façon à ce que le praliné feuilleté durcisse.