

## Macarons praliné



Je fais assez souvent des macarons pour des demandes mais très rarement pour ma famille et l'autre j'ai eu une envie de macarons (bon au final j'en ai mangé qu'un seul ^^) alors j'ai réfléchi à quelle saveur je pouvais les faire, quelle saveur je n'avais pas encore fait et c'est alors que j'ai opté pour praliné ! Ces macarons étaient tout simplement gourmands ! Une ganache bien aérée, gourmande, miam ! Pour ce qui est de la couleur, j'ai voulu voir ce que ça donnerait comme couleur en mélangeant du rouge framboise et du brun chocolat j'ai obtenu un vieux rose que j'ai beaucoup aimé, bien évidemment vous pouvez choisir une autre couleur. Pour décorer j'ai parsemé les coques de pralin, ça donne aussi un petit croquant.

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

#### **Ingrédients:**

##### **Pour les coques vieux rose:**

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 rouge framboise

1 pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre brun chocolat

##### **Pour la ganache praliné:**

105g de crème entière

200g de pralinoise

##### **Pour le décor:**

Pralin

#### **Préparation:**

##### **Préparez la ganache praliné:**

Cassez la pralinoise en morceaux et placez-le dans un saladier.

Dans une casserole, portez à ébullition la crème puis versez sur la pralinoise, attendez quelques secondes puis mélangez avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.

Entreposez toute une nuit au réfrigérateur, jusqu'à ce que la ganache soit ferme.

Fouettez la ganache à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle double de volume et qu'elle soit bien aérée.

##### **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 du pralin.

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.

Enfoncez l'intérieur de la moitié des coques de macarons. Versez la ganache dans une poche à douille cannelé et garnissez les coques enfoncées avec la ganache. Recouvrez-les avec les coques restantes.

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