

Macarons à la crème au praliné

Ingrédients pour les coques :

35g de poudre d'amandes
40g de poudre de noisettes
75g de sucre glace
2 * 28g de blancs d'œufs déjà vieillis
75g de sucre en poudre
18g d'eau

Mettez les poudres d'amandes et de noisettes et le sucre glace dans le bol du mixer de sorte de les réduire encore plus en poudre très fine (plus la poudre sera fine et plus vos coques seront lisses).

Mettez l'eau et le sucre en poudre dans une casserole et portez à 118°. Pendant ce temps, commencez à monter les premiers 28g de blancs d'œuf en neige. Lorsqu'ils sont bien et que le sirop est à température, versez le sirop sur les blancs d'œufs tout en continuant à fouetter. Fouettez jusqu'à ce que le mélange refroidisse.

Versez les autres 28g dans le mélange de poudres et de sucre glace et mélangez bien.

Lorsque la meringue italienne est prête, ajoutez une petite quantité à la pâte à l'amande et la noisette pour détendre ce mélange. Puis ajoutez le reste et macaronner en remontant bien de bas en haut jusqu'à ce que la pâte fasse un ruban en retombant (Mercotte procède à cette étape avec la feuille du robot. Personnellement je n'ai pas eu le courage d'essayer!).

Dresser des petits dômes de 3cm de diamètre environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites retomber 2-3 fois la plaque sur la table pour bien chasser l'air des dômes. Laissez croûter (laissez à l'air libre) environ 30min avant d'enfourner pour 10-12 min à 160° (le temps et la température sont à ajuster en fonction de votre four).

Une fois cuits, faites glisser la feuille de papier cuisson sur votre plan de travail et attendez 5min pour décoller vos macarons.

Ingrédients pour la crème au beurre au praliné :

62g de beurre
50g de blancs d'œufs vieillis et tempérés
80g de sucre en poudre
20g d'eau minérale
100g de pralin en poudre

Refaites une meringue italienne avec les 50g de blancs d'œufs et le sirop. Fouettez le beurre pendant environ 5min afin qu'il soit bien crémeux. Ajoutez-y le pralin. Une fois bien incorporer, ajoutez une petite quantité de meringue italienne de sorte de détendre un peu le beurre au pralin puis ajoutez le reste en veillant à ne pas casser les blancs d'œufs. Mettez la préparation dans une poche à douille et laissez 1h au frais avant de garnir vos coques de macarons généreusement.

Conservez vos macarons au frais jusqu'à dégustation. Celle-ci ne devrait se faire que 24 à 48h après....si vous résistez !!!