

Macarons Mogador de Pierre Hermé

Ingrédients pour les coques :

150g de poudre d'amandes

150g de sucre glace

2 * 55g de blancs d'œufs déjà vieillis

150g de sucre en poudre

37,5g d'eau minérale

colorant jaune (la recette indique du jaune et du rouge mais comme moi vous obtiendrez un range et non un jaune)

Mettez la poudre d'amandes 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 55g 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 à 50°.

Versez les autres 55g avec les colorants 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 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 3,5cm 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 12 min à 180° (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 ganache au fruit de la passion et au chocolat au lait:

125g de purée de fruit de la passion

275g de chocolat au lait

50g de beurre

Faites fondre le chocolat à moitié puis versez dessus la purée de fruit de la passion chauffée pour finir de faire fondre le chocolat. Mélangez bien pour obtenir un mélange bien lisse.

Quand le mélange est redescendu à 60°, ajoutez le beurre. Lissez et filmez au contact puis mettez au frais jusqu'à ce que la ganache durcisse un peu.

Montage :

Déposez un peu de ganache sur une coque puis collez deux par deux.

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