

Pure gourmandise



Les macarons à la réglisse

Recette pour 36 macarons.

Préparation : 20 min. Repos : 30 min. Cuisson : 12 min.

Ingrédients

3 blancs d'oeufs mis au frais depuis 3-4 jours
225 g de sucre glace
125 g de poudre d'amandes
30 g de sucre en poudre
colorant noir en poudre

150 g de chocolat blanc
100 g de crème liquide
quelques gouttes d'arôme réglisse (*Patiwizz*)

Matériel

3 plaques à pâtisserie identiques
un robot avec couteau
un batteur avec fouets à neige
un tamis
un verre doseur
une balance ménagère
une petite casserole
papier sulfurisé
une poche avec une douille large et lisse
une corne/spatule en plastique (*Matfer*)

Réalisation

Les macarons

1. Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.
2. Préparer 30 g de sucre en poudre. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter une cuillère à moka de colorant noir en poudre. Bien mélanger pour une couleur homogène.
- pour cette recette, du colorant noir liquide ne suffira pas à donner cette teinte soutenue, vous n'obtiendrez qu'un violet grisâtre, il vous faut du colorant en poudre -
- il vous faut des blancs d'oeufs préparés au frais, c'est-à-dire déjà séparés de leurs jaunes, et attendant au réfrigérateur depuis quelques jours, ils seront ainsi optimisés pour la réussite de vos macarons. S'ils ne prennent pas fermement, vous avez toujours l'astuce d'ajouter quelques grains de sel fin ou quelques gouttes de jus de citron -
3. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
5. Dresser des petits dômes de 2 cm de diamètre à la poche avec une douille lisse sur le papier à intervalles réguliers et en quinconce.
- pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du noeud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -
- les petits dômes vont s'étaler un peu pendant la période de repos, alors il vaut mieux commencer par en dresser des petits avant d'estimer leur taille finale : ceux-ci devraient mesurer environ 3 cm de diamètre après cuisson -
6. Laisser croûter une quinzaine de minutes au moins, voire même toute une nuit.
- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four -
7. Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides. Enfourner pour 12 minutes à 150°C. (15 à 20 minutes pour des macarons plus gros)
- cette technique de superposer 3 plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base ! -

La ganache à la réglisse

8. Faire bouillir la crème pendant une minute.

9. Baisser sur feu doux, et ajouter quelques gouttes d'arôme réglisse et le chocolat blanc à fondre. Bien lisser.
- on peut aussi faire fondre quelques bonbons à la réglisse à la place de l'arôme mais cela donne une ganache trop sucrée -

10. Retirer ensuite du feu et faire tiédir pour que la préparation se fige un peu.

Le montage

11. A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis verser un peu d'eau sous la feuille de papier sulfurisé et attendre 1 minute : les macarons se décolleront alors tout seuls. Les déposer à l'envers sur une grille pour un séchage parfait de leur base.

- l'eau sera absorbée par le papier sulfurisé et décollera les coques de macarons, mais attention de ne pas laisser détrempier leur base ! -

12. Après la prise de la ganache à la réglisse, coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de cette ganache.

La conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant. Bien sûr, ce n'est pas toujours facile de résister à la tentation...

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante. Mais n'oubliez pas qu'un macaron décongelé ne peut être recongelé ensuite !

<http://www.PureGourmandise.com>