

Jusqu'à présent j'avais essayé choco-nutella ou ganache pur chocolat ; me restant une ganache au chocolat au lait j'ai voulu goûter ma toute nouvelle acquisition de chez G.DETOU: la fève Tonka. Waouhhhhh, envoûtant!!!!!!

Le goût ne ressemble à aucun autre! 1 fève parfume allègrement 200g de ganache!!(en plus c'est économique...).

Sa fragrance est trop subtile à expliquer, le mieux c'est d'y goûter!



La recette des coques :

- 200 g de sucre glace (de préférence sans amidon)
- 120 g de poudre d'amande
- 15 g de cacao en poudre
- 3 blancs d'oeufs (ou 100g) séparés de leurs jaunes depuis 2 jours
- 30 g de sucre en poudre
- jus de citron, sel (ou crème de tartre)

Mélanger le sucre glace à la poudre d'amande puis tamiser.

Dans un saladier monter les blancs en neige avec une pointe de sel et une giclée de jus de citron (*cela permet aux blancs de rester bien serrés pendant le macaronnage et donc de texturer la pâte afin qu'elle ne soit pas trop liquide lors du dressage des coques*).

Saupoudrer le mélange poudre d'amande/ sucre glace/cacao sur les blancs en neige et "macaronner" à l'aide d'une maryse (spatule en silicone). Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, brillante, ni trop

épaisse, ni trop liquide et uniforme en couleur.

Dresser les coques à l'aide d'une poche à douille (ou d'une seringue de pâtisserie)

Laisser "croûter" toute une nuit ou au moins 5h (*si le temps de croûtage est réduit il y a un risque qu'une fois au four les macarons ne forment pas de collerette et se craquelle, j'en ai fais l'amer expérience !!*)

Pré-chauffer le four à 160°C et enfourner les macarons durant 9min.

Attendre quelques minutes puis décoller les coques, si besoin avec une lame de couteau le long du papier.

Ganache chocolat au lait et fève Tonka:

-200g de chocolat au lait pâtissier

-100g de crème fraîche

-1 càc de miel

-40g de beurre ou bridelight

-1 fève Tonka râpée

Faire fondre au bain marie le chocolat au lait avec la crème et le beurre. Hors du feu ajouter le miel et râpée la fève Tonka. Mélanger bien et réserver au frais quelques heures avant de garnir les coques.

Astuces : 1 fève suffit!!! A haute dose la fève Tonka est toxique, tout comme la noix de muscade. Vous pouvez l'utiliser pour agrémenter une crème brûlée à la place de la vanille; ou dans une purée à la place de la noix de muscade.

Vous pouvez remplacer les blancs d'œufs par une poudre(de blanc d'œuf) qui se reconstitue avec de l'eau suivant le rapport 5g de poudre +30 g d'eau. Cela évite d'attendre plusieurs jours avec des œufs clarifiés dans votre frigo . De plus si vous faite souvent des macarons comme moi ou en grosse quantité on est vite envahi par les jaunes d'œufs dont on ne sait plus quoi faire!!! Autre avantage de cette poudre: les blancs montent plus facilement en neige et on une meilleur tenue (ne grainent pas).