

# Macarons praliné-insert feuilletine, citron vert, chocolat noir-fève tonka

*par Cecilecooks*



*Pour cette recette il faut un thermomètre car il faut faire un sirop, donc si vous n'en avez pas il faut partir sur une recette avec meringue française.*

Et pour mettre toutes les chances de son côté, il faut si possible :

- Séparer les blancs des jaunes au moins 48h à l'avance pour que les blancs vieillissent.
- Faire torréfier légèrement la poudre d'amandes pendant 10 minutes max à 150°C chaleur tournant pour exalter les saveurs.
- Faire toutes les pesées la veille, pour que tous les ingrédients soient à température ambiante.
- Ne pas manger les macarons tout de suite. Ils sont toujours meilleurs quand ils sont dégustés le lendemain. Il faut donc un peu de patience !

Réalisation : 20 minutes (pour les coques)

Repos : une nuit (minimum), 24h c'est mieux (mais il faut savoir patienter...)

Cuisson : 10 minutes

Quantité : 3 fois une quarantaine de petits macarons

## **Ingrédients**

UNE recette de coques : *il faut tripler la recette si vous voulez faire les 3 parfums avec 40 macarons de chaque*

150 gr de sucre semoule

50 gr d'eau

2 fois 55 gr de blanc d'œuf

15 gr de sucre semoule

150 gr de poudre d'amandes

150 gr de sucre glace

du colorant (en pâte si possible ou en poudre. Le colorant liquide n'est pas à privilégier (c'est ce qu'on lit partout et en effet ça m'a déjà transformé mon appareil et du coup le look des macarons ne sera pas top), mais j'ai lu que Christophe Felder utilisait du liquide et qu'il incorpore dans ce cas là dans le sirop sucre semoule + eau, quand le mélange atteint les 117°C/118°C).

### La ganache montée au citron vert

25 gr de crème fleurette

75 gr de crème fleurette

3 gr de miel

50 gr de chocolat de couverture ivoire ou blanc (a 35% de beurre de cacao)

les zestes de 2 à 3 citrons verts

*avec ces quantités vous pouvez garnir une recette de coque de macarons.*

### La ganache au chocolat noir et fève tonka

185 gr de chocolat noir Guayaquil (Barry) ou un chocolat noir à au moins 64% de cacao

170 gr de crème fleurette à 30% de MG

1 fève tonka

*avec ces quantités vous pouvez garnir une recette de coque de macarons.*

### La crème pralinée

38 gr de beurre de cacao

300 gr de praliné

115 gr de beurre de très bonne qualité

### Les carrés de praliné feuilleté noisette

42 gr de biscuits Gavottes

23 gr de chocolat jivara lacté ou un chocolat au lait à 40% de cacao

83 gr de praliné (ou 33gr de praliné et 50 gr de Nutella)

10 gr de beurre

### **Procédé**

#### Les coques

Préchauffer le four à 145°C/150°C, chaleur tournante.

1 – Mettre le sucre semoule (150gr) avec l'eau dans une casserole. Porter sur le feu, en veillant à ne pas trop bouger le thermomètre ou thermo-sonde et à ne pas salir le bord de la casserole.

2 – Pendant ce temps, monter les blancs en neige. Ajouter une pincée de sel si ça vous rassure.

3 – Lorsque le fouet marque dans les blancs d'œuf, serrer les en ajoutant en pluie fine le sucre semoule (15gr). Il faut que les blancs soit fermes mais pas trop non plus.

4 – Quand le thermomètre affiche 117/118°C (ajouter les goûtes de colorant si vous utilisez du liquide), baisser la vitesse du batteur et verser le sirop sur le BORD du robot, surtout pas sur le fouet !!!

Continuer à fouetter et maintenir la vitesse pendant environ 5 min, jusqu'à ce que le bol dans lequel est la préparation refroidisse.

Pendant ce temps, préparer votre poche à douille et déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque.

5 – Quand le bol est tiède/froid, ajouter une pointe de colorant (poudre ou pâte) et l'autre partie des blancs d'œufs. Fouetter quelques dizaines de secondes, le temps que la préparation soit homogène.

6 – A partir de cette étape, soit remplacer le fouet de votre robot par la feuille, soit utiliser une maryse.

Pour l'option "feuille", ajouter le mélange sucre glace + poudre d'amande, et mélanger quelques secondes, jusqu'à ce que les poudres soient bien intégrées. Ne pas aller trop loin dans le mélanger, il ne doit pas être trop liquide non plus. S'il ne l'est pas assez, finir de macaronner à la maryse.

Pour l'option "maryse", macaronner, c'est-à-dire qu'on ramène vers soit la préparation et on la soulève. Le mélange devient brillant et former un ruban qui ne doit pas casser. Dès que c'est bon ne plus toucher.

Personnellement je fais un petit test, je prends une cuillère à café et je pose un petit peu de la préparation sur ma plaque recouverte de papier sulfurisé. Je vérifie qu'elle ne s'étale pas trop vite (dans ce cas là il n'y a rien à faire, la préparation a été trop mélangée), sinon je regarde qu'elle s'étale quand même un peu et surtout que en tapant la plaque par dessus, le macaron se lisse sur le dessus et qu'il est le même volume sur toute sa surface (si ce n'est pas le cas, il faut macaronner encore un peu).

7 – Remplir la poche à douille si vous en avez une, sinon vous pouvez en faire une en créant un trou dans un angle d'un sachant congélation (pas trop gros non plus le trou), ou avec une cuillère, et dresser en quinconce (pour faire circuler l'air entre les macarons).

Pour les macarons praliné, déposer avant d'enfourner des noisettes préalablement torréfiées (10 minutes à 175°C chaleur tournante) et concassées.

8 - Enfourner pour 10 minutes environ pour des petits macarons et 15 minutes environs pour des gros et à 145°C à chaleur tournante (mais tout dépend du four).

9 – A la sortie du four, attendre 2 minutes puis les décoller du papier cuisson et les creuser légèrement en appuyant sur le milieu du dessous du macaron. Comme ça on peut mettre plus de ganache et c'est encore plus gourmand.

**Attention** : si les macarons ne se détachent pas du papier, il faut verser délicatement de l'eau sous la feuille de papier cuisson en veillant à ne pas mouiller les macarons.

Attendre qu'ils refroidissent pour les garnir.

### La ganache montée au citron vert

1 - Mettre les zestes très fins des citrons verts dans les 25 gr de crème fleurette froide. Laisser infuser une bonne demi-heure.

2 - Faire fondre la couverture ivoire.

3 - Mélanger la crème infusée avec le miel et porter à peine à ébullition.

4 - Quand la crème est chaude, ajouter la en 3 fois à la couverture ivoire fondue. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

5 - Ajouter les 75 gr de crème fleurette, mélanger au mixer plongeant, puis mettre au réfrigérateur 3h minimum et idéalement une nuit.

6 - Le lendemain ou 3h plus tard, monter la préparation en "chantilly" avec un fouet.

7 - Avec une poche à douille ou une cuillère à café, mettre de la ganache au centre des macarons. Puis fermer délicatement le macaron avec son jumeau.

8 - Mettre dans une boîte isotherme au froid, pendant une nuit minimum.

### La ganache chocolat noir et fève tonka

1 - Mettre la crème fleurette et la fève tonka râpée à chauffer dans une casserole.

2 - Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

3 - Quand la crème est chaude, ajouter la en 3 fois au chocolat fondu. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

4 - Ajouter le beurre en petits morceaux. Mixer au mixeur plongeant jusqu'à ce que la ganache soit lisse et homogène. Verser dans un plat. Filmer au contact (c'est-à-dire que le film étirable touche la ganache). Mettre au réfrigérateur 3h minimum ou plus, jusqu'à ce que la ganache soit prise et crémeuse.

5 - 3 heures plus tard ou le lendemain, mettre de la ganache au centre des macarons avec une poche à douille ou une cuillère à café. Puis fermer délicatement le macaron avec son jumeau.

**Attention** : si vous avez laissé la ganache une nuit au réfrigérateur, laissez la ganache pendant une heure à température ambiante pour qu'elle soit crémeuse et non ferme.

6 - Mettre dans une boîte isotherme au froid, pendant une nuit minimum.

### Les carrés de praliné feuilleté noisette

1 - Émietter les Gavottes.

2 - Faire fondre au bain-marie, le chocolat. Lorsqu'il est bien fondu, ajouter le praliné et le beurre (ou le praliné, le Nutella et le beurre) hors du feu. Mélanger jusqu'à homogénéité.

3 - Ajouter les Gavottes émiettées.

4 - Verser la préparation sur une feuille guitare ou un papier cuisson. Déposer une seconde feuille sur le dessus. Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 0,5cm ou 1cm selon votre envie. (Personnellement, j'ai choisi très fin). Réserver bien à plat au congélateur.

## La crème pralinée

1 - Faire fondre au bain-marie, le beurre de cacao.

2 - Ajouter le praliné au beurre de cacao quand ce dernier est parfaitement fondu. Verser dans un plat, filmer au contact (c'est-à-dire que le film étirable est en contact avec la crème). Réserver au réfrigérateur pour 24h si possible ou jusqu'à ce que la crème soit très très froide à défaut.

3 - Mélanger énergiquement la crème pralinée réfrigérée au robot à la feuille ou au fouet. Ajouter alors progressivement le beurre qui aura été laissé à température ambiante quelques heures avant. Monter bien le mélange. Il doit devenir mat, s'éclaircir et être un peu monté.

**Attention** : si votre beurre est trop froid ou dur lorsque vous l'incorporez, vous risquez d'avoir des grains de beurre dans la crème. Si c'est la cas, chauffer légèrement votre bol avec un sèche cheveux tout en mélangeant en même temps, jusqu'à un mélange lisse.

4 - Avec une poche à douille ou une cuillère à café, mettre de la crème pralinée au centre des macarons. Mettre également une toute petite noix de crème pralinée sur l'autre coque de macarons.

5 - Découper au couteau, des petits carrés de praliné feuilleté. Puis fermer délicatement le macaron avec son jumeau.

**Attention** : la taille du carré dépend du diamètre de votre macaron, dans tous les cas le carré ne doit pas se voir une fois le macaron fermé.

6 - Mettre dans une boîte isotherme au froid, pendant une nuit minimum.

