

MACARONS AU CHOCOLAT GANACHE MONTÉE JIVARA ET THÉ

Pour 25/30 macarons selon la taille des coques :

45g de blancs d'œufs vieillis, 100g de sucre glace, 10g de bon cacao en poudre non sucré, 60g de poudre d'amandes, 15g de sucre en poudre pour serrer les blancs. Préchauffez votre four. Montez les blancs sortis la veille à température ambiante en les structurant. Ajoutez le sucre en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser et augmentez progressivement la vitesse pour les avoir au bec d'oiseau. Remplacez le fouet par la feuille, ajoutez une pointe de colorant rouge en poudre puis les poudres en une seule fois, macaronnez à bonne consistance. Dressez en quinconce sur la plaque recouverte de papier siliconé et enfournez sans attendre 12/13 minutes à 145°/155° selon votre four.

La ganache : 50g de chocolat Jivara*, 30g de crème fleurette entière, QS* de thé rose litchi, 3g de miel neutre, 80g de crème fleurette entière froide.

Faites infuser le thé 10min dans la crème chaude, faites fondre le chocolat au bain marie et réalisez l'émulsion avec le crème parfumée. Ajoutez la crème froide, lissez au mixer plongeant et réservez 1 nuit au réfrigérateur. Le lendemain montez comme une chantilly, mettez dans une poche et garnissez vos coques de macarons. Dégustez-les après 48 heures pour optimiser le résultat.

LE SABLÉ BRETON FOURRÉ :

Le sablé : 125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'œufs.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la levure. Ajoutez les jaunes. Étalez entre 2 feuilles de papier guitare* sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Détaillez des cercles à l'emporte pièce de 5 cm.

La ganache : même recette que pour les macarons sans ajouter de crème froide. Laissez cristalliser sur une épaisseur de 8mm environ.

Dressage et cuisson : mettez au fond de l'emporte pièce non beurré un cercle de pâte sablée, détaillez un cercle de ganache de 2.5/3cm, posez-le sur le sablé et recouvrez d'un autre sablé de la même taille. Enfournez à four préchauffé à 210° pendant 11/12 min. Démoulez dès la sortie.

La cuisine de Mercotte©2009

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr