Macarons vanille cardamome

Les coques : 2 fois 55 à 57g de blancs d'œufs* vieillis, 5g de sucre en poudre – facultatif-, 150g de poudre d'amandes et 150g de sucre glace, QS d'oxyde de titane (colorant blanc). Sirop : 150g de sucre et 50g d'eau.

Chauffer le four à 150°* avec en même temps une plaque pleine posée sur la grille. Tamiser ou passer rapidement au mixer, surtout pas au blender le sucre glace, la poudre d'amandes* et l'oxyde de titane. Monter progressivement en neige 57g de blancs à T° ambiante en les serrant éventuellement avec le sucre.

Cuire à 117° les 150g de sucre et 50g d'eau sans remuer. Verser le sirop obtenu en un mince filet le long du bord de la cuve sur les blancs à vitesse moyenne. Après 20 secondes ajouter à cette meringue italienne chaude les 57g de blancs non montés. Laisser tourner 15 secondes juste pour bien les mélanger. Remplacer le fouet par le fouet plat et ajouter les poudres. Mélanger une bonne minute pour obtenir un mélange lisse qui forme le ruban. Terminer le macaronnage à la maryse.

Dresser en quinconce à la poche sur une plaque alvéolée [recouverte de papier siliconé ou mieux d'une feuille de fibre de verre] avec une douille de 8 mm. Cuire 13 à 15mn à adapter en fonction du four.

A réaliser si possible la veille : La ganache montée au chocolat Ivoire Valrhona : 100g de couverture Ivoire, 50g de crème fleurette 35% MG + 7g de miel d'acacia ou de trimoline, une gousse de vanille fendue et grattée, 150g de crème fleurette 35% MG froide et 3 gouttes d'huile essentielle de cardamome*bio « cuisine et sens ».

La veille, porter à ébullition la crème, le miel et les graines de la gousse de vanille. Réaliser une émulsion en versant en 3 fois ce mélange sur la couverture fondue au bain marie. Ajouter 150g de crème froide puis les 3 gouttes HE de cardamome. Mélanger soigneusement ajouter la gousse de vanille et réserver au

minimum 4 heures ou mieux une nuit au réfrigérateur. Le lendemain retirer la gousse de vanille et monter au fouet comme une crème chantilly. Mettre en poche et garnir généreusement les coques de macarons.

Réserver les macarons sur la tranche une nuit au réfrigérateur **à découvert** pour éviter la condensation avant de les conserver toujours au réfrigérateur dans une boite adaptée. Déguster idéalement 48 h après la finition pour une bonne maturation, les ramener à température ambiante 15 à 20 min avant de les consommer.