

Macarons à la vanille



20 macarons



120 minutes

INGREDIENTS

Coques de macarons

- 150 g de poudre d'amande
- 150 g de sucre glace
- 110 g de blancs d'œufs (séparés en deux fois 55 g)
- 150 g de sucre semoule
- 40 g d'eau

Ganache à la vanille

- 200 g de chocolat blanc
- 100 g de crème liquide entière (35 %)
- 1 gousse de vanille (ou 1 c. à café de pâte de vanille)
- 20 g de beurre doux

PRÉPARATIONS

1. Les coques de macarons

- Mixer ensemble la poudre d'amande et le sucre glace, puis tamiser finement.
- Ajouter 55 g de blancs d'œufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte d'amande homogène.
- Dans une casserole, cuire le sucre semoule et l'eau à 118°C pour réaliser un sirop.
- Commencer à monter les 55 g restants de blancs d'œufs en neige, puis verser le sirop chaud en filet tout en fouettant pour obtenir une meringue italienne ferme et brillante.
- Incorporer délicatement la meringue à la pâte d'amande en plusieurs fois (macaronnage).
- Dresser les coques sur une plaque recouverte de papier cuisson à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse.
- Laisser croûter à température ambiante pendant 30 à 45 minutes.
- Cuire à 150°C (chaleur tournante) pendant 13 à 15 minutes.
- Laisser refroidir avant de décoller.

2. Ganache à la vanille

- Porter la crème à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée.
- Laisser infuser 10 minutes, puis verser sur le chocolat blanc haché.
- Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse, puis incorporer le beurre.
- Réserver au froid pendant 2 à 3 heures jusqu'à ce que la ganache épaississe.

Conseil de chef :

- Vous pouvez ajouter quelques grains de vanille sur les coques avant cuisson pour renforcer le visuel et le parfum.
- Pour une saveur plus marquée, utilisez un mélange de vanille de Madagascar et de Tahiti.
- Les macarons se conservent jusqu'à 4 jours au réfrigérateur, idéalement dans une boîte hermétique.