



Autour de ma table



Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Macarons Tout Noisettes



Ingrédients pour les macarons:

- 100 g de blancs d'œuf (séparés la veille et mis au frigo)
- 25 g de sucre en poudre
- 1/2 cuillère à café de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 125 g de poudre de noisette brute
- 225g de sucre glace

Ingrédients pour la ganache :

- 150 g de pralinoise
- 50 g de chocolat au lait en pistole
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de beurre

Décoration:

- 50 g de noisettes concassées

Déroulement:

Sortir les blancs du frigo pour les mettre à T° ambiante.

Mélanger ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Tamiser et réserver.

Monter les blancs et la pincée de sel en neige en ajoutant une fois un peu montés le sucre, le jus de citron.

Quand ils forment un bec d'oiseau, incorporer le mélange (sucre noisette) et avec une spatule, mélanger délicatement, il faut obtenir une pâte souple.

Mettre dans la poche à douille unie et dresser des petits tas sur un tapis de cuisson siliconé ou papier.

Saupoudrer de noisettes concassées et grillées. Laisser croûter (reposer) 20 min.

Cuire 12 min à 150° ou th 5. Laisser refroidir complètement. Retourner une coque/2.

Pendant le temps de cuisson, préparer la crème ganache.

Chauffer la crème liquide au micro ondes, verser les pistoles de chocolat, la pralinoise et mélanger.

Quand tout est fondu, incorporer le beurre. Laisser refroidir.

Quand tout est froid, garnir la coque retournée. Refermer avec la coque vide.

Placer au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Déguster le lendemain si possible...

<http://cachou66.canalblog.com>