

LANGUES DE CHAT

Ingrédients pour 30 pièces

60g de farine, 50g de beurre salé tempéré, 50g de sucre glace, 1 blanc d'œuf

Préchauffer le four à 180°. Mélanger le sucre glace et le beurre jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Monter le blanc d'œuf en neige avec une pincée de sel et l'incorporer au mélange beurre - sucre. Puis verser la farine tout en mélangeant bien. Beurrer légèrement un plaque à pâtisserie et façonner les langues de chat à la poche à douille. Cuire au four 6 min et surtout surveillez bien la cuisson ! Elles doivent être d'un joli blond et légèrement brunir sur les côtés. Elles se conservent très bien pendant quelques jours.



MERINGETTES

Ingrédients pour 48 pièces

- 4 blancs d'œufs
- 240 g de sucre fin + 30g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer votre four à 100°. Battre les blancs en neige à la vitesse la plus élevée en y ajoutant progressivement les sucres. Au bout de 5 à 8 minutes de batteur, les blancs sont bien meringués. La meringue doit être bien ferme. A l'aide d'une poche à douille cannelée, poser des petits tas sur la toile silpat (ou feuille papier sulfurisé). Faire cuire 1 heure à four doux (Th 100°)

MACARONS

Ingrédients pour 30 pièces environ :

7 blancs d'œufs (200 g) / 50 gde sucre en poudre / 1 c.c de jus de citron / colorant selon la recette / 450 gde sucre glace / 250 gde poudre d'amande blanche / une pincée de sel. 5 gouttes de colorant rouge / 30 gde cacao amer en poudre

1 Dans un saladier, monter les blancs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron et éventuellement le colorant jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter le colorant et le cacao

2 A l'aide de la spatule, travailler la pâte quelques instants pour la rendre souple et brillante. La pâte doit se lisser quand on en dresse un peu mais ne doit pas trop s'étaler. Attention, si une pâte devient trop souple, les macarons se déformeront et ne seront plus ronds.

3 Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer au moins 20 min à température ambiante.

4 Cuire au four à 150° (Th.5) pendant 12 minutes.

5 Verser un peu d'eau sur plaque du four en soulevant la feuille papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller.

6 **La ganache** : 25 cl de crème fraîche liquide / 1 c. à soupe de miel / 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao / 30 g de beurre. Faire bouillir la crème fraîche avec le miel puis la verser sur le chocolat préalablement râpé. Mélanger doucement et ajouter le beurre en petits morceaux. Laisser refroidir. Quand la ganache est froide, garnir chaque macaron à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère et disposer un second macaron sur le premier.