Macarons crème de marrons façon Pierre Hermé

J’ai reçu récemment un magnifique livre sur les macarons. Après avoir essayé beaucoup de recettes simplifiées, faciles ou je ne sais quoi et en avoir raté pas mal… Je me suis donc lancé avec la recette de base de Monsieur Pierre Hermé, grand maître en la matière. Résultat, je n’ai jamais FAIT d’aussi beaux macarons !

Pour 34 macarons (68 coques) : 150g de poudre d’amandes – 150g de sucre glace – 55g de blanc d’œuf (qui sont restés 1 semaines au froid après séparation des jaunes) – 1 pointe de colorant jaune et 2 de vert – 33g d’eau – 150g de sucre blanc – 55g de blanc d’œuf

Matériel : Plaque de pâtisserie (3) – papier cuisson – Poche à douille (2) – douille lisse n°8 ou 11 – Tamis grille fine – corne – maryse – thermomètre à sucre

Pour la ganache : 150g de chocolat blanc – 150g de crème liquide – 4CS rase de crème de marrons vanillée

Dans un premier temps, pesez l’ensemble de vos ingrédients pour les avoir devant vous sans perdre le fil.

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d’amande dans un saladier. Ajoutez les colorants et mélangez. Versez ensuite le blanc d’œuf sans mélanger.

Versez les autres blancs d’œufs dans le bol de votre robot et réservez.

Faites chauffer l’eau et le sucre jusqu’à 118°C. quand le mélange atteint 110°C commencez à monter les blancs en neige. Quand le sucre à atteint 118° versez dans les blancs en neige en filet. Continuez de fouetter pour obtenir une meringue à

bec d’oiseau. Puis laissez refroidir le mélange.

Quand la meringue a atteint 50°C, ajoutez-y le mélange amandes/sucre et mélangez à la maryse. Le mélange doit être brillant et pas liquide. Garnissez une poche avec une douille. Préparez vos plaques avec des feuilles de cuisson. Remplissez la poches et déposez de la pâte sur les plaques. Les coques doivent être en quinconce. Laissez sécher 30min.

Après les 30min, enfournez plaque par plaque dans le four pendant 12min. Ouvrez la porte du four rapidement 2 fois pendant ces 12min.

Une fois cuite, sortez la plaque et retirer le papier cuisson tout de suite pour éviter que les coques continuent de cuire sur la plaque chaude. Posez sur votre plan de travail.

Attendez que les coques soient complètement froides avant de les décoller.

Pendant ce temps préparer la ganache. Faites chauffer au bain-marie le chocolat blanc coupé en morceaux. Dans une autre casserole, faites chauffer la crème liquide avec la crème de marron. Quand elle fait des petites bulles sur les parois, versez-la en plusieurs fois dans le chocolat en remuant.

Mélangez bien, et transvasez la ganache dans un bol, couvrez au contact avec du film alimentaire. Laissez refroidir et placez au froid pour que la ganache soit bien froide.

Quand tout est froid : Décollez les coques et couplez-les. Placez une douille lisse dans une poche et remplissez-la avec la ganache. Garnissez généreusement la 1e coque du couple et reposez l’autre dessus en appuyant légèrement.

Placez tous les macarons formés sur une plaque et laissez reposez 1 journée au frigo.

Voilà, c’est prêt à déguster au café, en dessert, n’importe quand !