William Lamagnère

Petits gâteaux

Macarons thé vert et jasmin

27h25	2h30	15 min	24h40	427
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 12 personnes

Ingrédients pour la préparation des coques

150 g **Blanc(s) d'oeuf**
200 g **Amande(s) en poudre**
200 g **Sucre glace**
5 cl **Eau**
200 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la ganache

280 g **Chocolat blanc**
22 cl **Crème liquide (fleurette)**
8 g **Thé**

Étape 1

Préparation de la ganache

1. Verser la crème liquide dans une casserole et faire chauffer.
2. Lorsque la crème est chaude, ajouter le thé, puis couvrir et laisser infuser pendant 10 minutes.
3. Mettre le chocolat blanc dans un cul de poule et le placer sur une casserole d'eau chaude pour le faire fondre au bain-marie.
4. Après les 10 minutes, passer la crème au tamis tout en pressant les feuilles de thé avec une cuillère à soupe.
5. En trois fois, verser l'infusion sur le chocolat fondu. Bien mélanger à la maryse entre chaque ajout. Réserver.
6. Placer un film alimentaire au contact de la ganache puis réserver.

Étape 2

Préparation des macarons

1. Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
2. Tamiser le sucre glace au dessus du bol du mixeur.
3. Verser la poudre d'amandes dans le mixeur puis mixer pour affiner la poudre.

4 Passer de nouveau le mélange sucre glace et poudre d'amandes au tamis. Réserver.

5 Mélanger la moitié des blancs d'oeufs à la poudre d'amandes et au sucre glace avec une cuillère en bois. Réserver.

6 Verser le reste de blancs d'oeufs dans le bol du robot. Réserver.

7 Verser le sucre semoule et l'eau dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.

8 Lorsque le sucre est dissout, augmenter le feu et porter à ébullition. Nettoyer régulièrement les bords de la casserole.

9 Contrôler la température du sirop avec le thermomètre. Lorsqu'elle monte à 110°C, commencer à monter les blancs en neige à vitesse moyenne.

10 Continuer à contrôler le sirop. Lorsqu'il atteint 114°C, battre les oeufs à pleine vitesse.

11 Lorsque le sirop est à 118°C, les oeufs doivent être semi-montés.

12 Verser le sirop dans les oeufs tout en battant à pleine vitesse. Lorsqu'il est complètement incorporé, compter 1 minute de battage.

13 Après cette minute, baisser à vitesse moyenne puis laisser tourner pendant encore 2 minutes.

14 Après ce temps, la meringue doit être tiède, ferme et former un bec de perroquet à la pointe du fouet. Réserver.

15 Incorporer un quart de la meringue dans le mélange de pâte d'amandes.

16 Incorporer le reste de meringue avec la maryse en mélangeant du bas vers le haut.

17 Continuer de mélanger en faisant des mouvements de bas en haut et en écrasant légèrement contre les bords du cul de poule.

18 La pâte doit devenir brillante et doit légèrement s'écouler. Lorsque ce résultat est obtenu, arrêter de mélanger.

19 Garnir la poche de la douille unie n°8. Faire pivoter d'un tour pour fermer la poche et faire en sorte que la préparation ne s'échappe pas lors du remplissage.

20 Rabattre les bords de la poche à douille sur la main et la remplir avec la moitié de la préparation.

21 Défaire le tour effectué au-dessus de la douille pour que la préparation puisse s'écouler.

22 Tapisser plusieurs plaques de four de papier sulfurisé. Placer la poche à douille à la perpendiculaire en poussant la préparation vers le haut.

23 Appuyer sur la poche et faire sortir la préparation. Former des boules aplaties de 2 à 2,5 cm de diamètre.

24 Donner un petit coup sec vers l'avant pour arrêter l'écoulement de la préparation.

25 Veiller à espacer suffisamment les macarons. Une fois la plaque remplie, la taper légèrement sur le plan de travail recouvert d'un torchon pour que les macarons s'étalent

un peu.

26 Continuer jusqu'à épuisement de la préparation.

27 Laisser les macarons croûter à l'air libre pendant 30 à 40 minutes. La pâte ne doit plus être collante au contact du doigt.

28 Enfourner les macarons. Au bout de 5 minutes, les collerettes doivent apparaître. Au bout de 8 minutes, entrouvrir le four puis refermer.

29 Ouvrir de nouveau brièvement le four après 10 minutes et après 12 minutes, les macarons doivent être cuits. Sortir les plaques du four.

30 Le signe d'une bonne cuisson est l'absence de coloration des coques et le fait de pouvoir les décoller facilement du papier sulfurisé.

31 Réserver les macarons sur une grille à pâtisserie et les laisser refroidir.

Étape 3

Montage

1 Compter le nombre de coques puis les mettre deux par deux. En prendre la moitié et les enfoncer légèrement en leur centre.

2 Mettre la ganache dans une poche à douille munie d'une douille N°6.

3 Mettre une grosse noix de ganache sur la coque enfoncée puis la couvrir d'une autre coque.

4 Appuyer légèrement pour que la ganache soit visible sur les bords du macaron.

5 Les disposer dans une boîte en fer, puis les réserver pendant 24 heures, voire 48 heures au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

1 Sortir les macarons du réfrigérateur 30 minutes avant de les consommer. Dresser sur plat puis servir.