



Macarons jaunes au citron bio

Les ingrédients :

Pour le sirop : - 150 Grs de sucre semoule - 50 Grs d'eau

Pour l'appareil à macarons : - 150 Grs de poudre d'amandes - 150 Grs de sucre glace - 50 Grs + 50 Grs de blancs d'oeuf vieillis - 15 Grs de sucre semoule - Colorant alimentaire jaune en poudre

Pour la ganache montée ivoire parfumée au citron : - 100 Grs de fèves de couverture Ivoire Valrhona
50 Grs de crème liquide entière (bouchon rouge) - 6 Grs de miel neutre (Acacia par exemple) - 20 gouttes d'arôme citron bio + -160 Grs de crème liquide entière

La recette :

Les coques :

1 - Préchauffez votre four à 140°. Commencez à monter 50 Grs de blancs d'oeuf avec 1 pincées de sel. Dans le même temps réalisez votre sirop en portant à 110°C le sucre et l'eau sans remuer.

2 - Quand les blancs deviennent bien mousseux incorporer en 3 fois le sucre en poudre pour bien les structurer. Versez-y ensuite le sirop à 110°C en prenant bien soin de le faire couler sur les parois du bol du robot ou du cul de poule. Laissez tourner votre robot à vitesse moyenne pour refroidir la masse à 40°C environ.

3 - Baissez encore la vitesse et ajoutez en une fois les 50 Grs de blancs non montés et une pointe de cuillère de colorant jaune. Laissez tourner quelques secondes puis à l'aide d'une maryse, incorporez en deux fois le mélange poudre d'amande et sucre. Travaillez de bas en haut en soulevant l'appareil pour macaronner afin d'obtenir un appareil brillant et lisse qui forme un ruban quand il s'écoule de la maryse.

4 - Garnissez une poche munie d'une douille de 10mm et dressez en quinconce sur un papier cuisson avant d'enfourner directement sur une plaque à pâtisserie pour 14 minutes environ en fonction du four.

La ganache montée :

Pendant que vous faites fondre doucement les fèves Ivoire, chauffez la crème et le miel jusqu'à petite ébullition. Quand la crème est chaude, l'émulsionner en 3 fois avec le chocolat fondu pour obtenir une ganache. Laisser refroidir, ajouter l'arôme citron et les 150 Grs de crème fraîche restants. Filmez au contact et réservez au frais à 4°C maximum jusqu'au lendemain.

Juste avant le dressage, refroidissez le bol du robot dans votre réfrigérateur puis versez-y la ganache citron et montez la au fouet pour obtenir une crème bien ferme mais aérée. Remplissez une poche munie d'une de 10mm et réservez au froid.

L'assemblage :

Étalez vos coques et rassemblez les deux par deux en prenant soins de les marier par tailles identiques pour faciliter l'assemblage. Disposez un peu de ganache montée citron sur une coque puis couvrez avec l'autre coque de même taille. Répétez cette opération pour l'ensemble des coques et réservez quelques heures au frais avant de déguster sinon les macarons seront trop croquants.

Bonne dégustation !

