

Macarons à la vanille



C'était le deuxième parfum que j'avais amené à mes collègues (je suis en arrêt depuis novembre alors quand je viens les voir j'essaie de les gâter !) avec ceux [orange-passion](#).

Pas bien difficile à faire et pourtant j'ai hésité à mettre la recette en ligne. Certes, ils étaient bons mais le goût de vanille était masqué par celui du chocolat blanc de la ganache. Les gosses venaient d'une grande surface, ceci pouvant expliquer cela... A retenter avec un produit d'une plus grande qualité que V***né !

Horloge et couverts :

Pour une trentaine de macarons

- Préparation : 2h+ 1 heure d'attente
- Cuisson : 12 minutes par série

Dans le panier :

- 75g de blanc d'œufs
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de sucre glace
- 100g de sucre en poudre
- 25g d'eau
- 1/2 cc de vanille liquide (à remplacer par de la vanille en poudre si vous en avez)
- Ganache montée à la vanille : 150g de chocolat blanc, 135g de crème liquide, 1 gousse de vanille.

Préparation :

Ganache :

- Mettre la crème dans une casserole. Fendre la gousse en 2, gratter pour récupérer les graines et ajouter le tout à la crème. Porter à ébullition puis éteindre le feu et laisser infuser 30 minutes à couvert.
- Hacher le chocolat et le faire fondre (soit au bain-marie soit au micro-onde).
- Retirer l'écorce de la gousse et ajouter la crème en 3 fois dans le chocolat fondu en fouettant constamment jusqu'à ce que la ganache refroidisse et prenne une souple et lisse.
- Verser dans un plat à gratin et garder au frais.



Coques :

- Réaliser les coques selon la technique de la meringue italienne décrite [→ ici](#) en ajoutant l'extrait de vanille dans la pâte.
- Laisser crouter 1 heure à température ambiante.

Cuisson :

- Cuire les coques dans le four préchauffé à 150°C pendant 12 minutes en ouvrant la porte rapidement deux fois (à 8 minutes et à 10 minutes) pour faire échapper la vapeur. La durée et la température sont à adapter selon votre appareil : les coques doivent se décoller facilement et la couleur ne doit pas "virer".
- Placer la feuille de papier sulfurisé sur une surface froide pour stopper la cuisson.

Touche finale :

- Garnir la moitié des coques de ganache à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 11 (8 mm) et recouvrir de la seconde moitié.
- Conserver 24h au frais avant de déguster.

