

Mes p'tites religieuses façon macaron fraises / chocolat blanc / thé Matcha



De belles coques roses et fondantes au bon goût d'amande, des fraises qui apportent la fraîcheur et une ganache au chocolat blanc et thé matcha qui s'associe parfaitement avec tout le reste.

Ingrédients :

Pour l'appareil à macarons : 3 blancs d'œufs (90 g) [séparés des jaunes depuis plusieurs jours et à température ambiante - ça améliore les chances de réussites de ces ptits bêtes capricieuses !!!], 210 g de sucre glace, 125 g de poudre d'amande, 30 g de sucre en poudre, une pointe de colorant rose clair.

Pour la ganache au chocolat blanc / thé vert Matcha : 60g de chocolat blanc à dessert, 120 g de crème liquide à 30%MG. 5 g de miel neutre ou 2 cuillers à soupe de sucre glace, 1 cuiller à soupe de thé Matcha (spécial pâtisserie)

Garniture : 1 barquette de fraises de 250 g minimum

Préparation des macarons :

1. Au dessus d'un saladier, tamiser le sucre glace avec la poudre d'amande et mélanger bien les poudres.
2. Monter les blancs en neige ferme en incorporant les 30 g de sucre au fur et à mesure dès que le fouet commence à laisser des traces dans les blancs puis ajouter les colorants.

3. Verser les blancs sur les poudres et bien mélanger à la maryse ou la corne (c'est mieux) jusqu'à ce que le mélange s'étire en bandeau.
4. Préparer deux plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.
5. Sur la première, dresser des dômes d'environ 4-5 cm à la poche à douille.
6. Sur la seconde, dresser en quinconce des petits dômes de 2-3 cm.
7. Laisser crouter (sécher) une heure et préparer la ganache pendant ce temps
8. 10 minutes avant la fin du croutage, préchauffer le four à 150 °c.
9. Enfourner les macarons pour 15 à 20 minutes pour les plus gros (à surveiller en fonction de votre four) puis ensuite 12 à 14 minutes pour les plus petits (surveiller en fonction de votre four),
10. A la sortie du four, laisser refroidir au moins 10 minutes avant de tenter de décoller les coques. Les laisser complètement refroidir avant dressage.

Préparation de la ganache :

1. Faites fondre le chocolat blanc avec 30 g de crème au bain marie. Bien lisser le mélange,
2. Ajouter encore 30 g de crème + le sucre ou miel + la cuiller de thé matcha et bien lisser.
3. Mettre au congélateur pour une heure minimum,
4. A la sortie du congélateur, verser la préparation dans le bol du robot avec le reste de crème et mélanger à plein vitesse jusqu'à obtenir une consistance de ganache assez ferme qui restera jolie au dressage.
5. La disposer dans une poche à douille cannelée et conservez au réfrigérateur jusqu'au dressage.

Le dressage :

1. Laver les fraises et les couper en 2 en veillant à ce qu'elles aient à peu près la même grandeur.
2. Prendre la moitié des grandes coques de macaron et garnir le contour de ganache avec la poche à douille, dresser les ½ fraises en cercle puis rajouter de la ganache et des fraises coupées au centre.
3. Recouvrir d'une autre grande coque de macaron, réserver.
4. Garnir les petites coques de ganache et éventuellement d'un morceau de fraises et former les macarons.

5. Déposer une goutte de ganache sur le sommet des gros macarons et y déposer un petit macaron, les religieuses sont formées.
6. Parfaire la décoration à votre convenance avec la ganache.
7. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Bon appétit !!!