

Mes Ptits macarons au praliné



Pour réaliser une trentaine de petits macarons il vous faudra...

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 brun et/ou jaune.

Pour la ganache au praliné : 40 g de chocolat au lait pâtissier, 40 à 50 g de pâte de praliné, 90 g de crème liquide à 30%MG. 5 g de miel neutre.

C'est parti !

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 une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et dresser des petits dômes à la poche à douille (2 cm)
5. Laisser crouter (sécher) une heure et préparer la ganache pendant ce temps)

6. Pour la ganache : faites fondre le chocolat au bain-marie puis rajouter le praliné, bien lisser. porter à ébullition 50 g de crème liquide et rajouter au mélange choco-praliné, bien lisser et mettre dans une boîte tupperware au congélateur pendant au moins une heure.
7. 10 minutes avant la fin du croustade, préchauffer le four à 150 °c.
8. Enfourner les macarons pour 12 à 15 minutes (à surveiller en fonction de votre four).
9. A la sortie du four, laisser refroidir au moins 10 minutes avant de tenter de décoller les coques. Les laisser complètement refroidir.
10. Sortir la crème praliné du congélateur et la mettre dans le bol du robot avec le reste de crème pour la monter comme une chantilly et en garnir les coques !