

LA RECETTE du LUNDI



macarons au thé vert macaron cassis violette

dessert



INGRÉDIENTS

- Pour les coques (env. 20 macarons) :
- 200 g de sucre glace
- 110 g de poudre d'amandes
- 90 g de blancs d'œufs (env. 3)
- 30 g de sucre en poudre
- Colorant violet ou vert (ou les deux pour un effet marbré)
- Pour la ganache au thé vert macaron cassis violette :
- 200 g de chocolat blanc
- 100 ml de crème liquide entière
- 1 c. à soupe de thé vert macaron cassis violette - Comptoir des Arômes
- 1 c. à café de confiture de cassis ou de violette

 Pour 2 personnes



PRÉPARATION :



● Coques de macarons

Préparer les poudres

- Mixez et tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes. Cela assure une texture fine et sans grumeaux.

Monter les blancs en neige

- Battez les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- Ajoutez le sucre en poudre petit à petit jusqu'à obtenir un bec d'oiseau (pics brillants et fermes).

Macaronage

- Incorporez les poudres aux blancs en neige à l'aide d'une maryse.
- Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse qui forme un ruban en retombant.
- Ajoutez quelques gouttes de colorant, puis mélangez très doucement.

Dresser et croûter

- Dressez des petits cercles sur une plaque recouverte de papier cuisson à l'aide d'une poche à douille.
- Laissez croûter 30 à 40 minutes à l'air libre : la pâte ne doit plus coller au doigt.

Cuisson

- Préchauffez le four à 150 °C chaleur tournante.
- Faites cuire 12 à 15 minutes. Laissez refroidir complètement avant de décoller les coques.

♥ Ganache parfumée au thé

Infuser le thé

- Portez la crème à ébullition, puis ajoutez le thé. Laissez infuser 10 minutes, puis filtrez soigneusement.

Préparer la ganache

- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- Versez la crème infusée chaude en trois fois, en mélangeant bien à chaque ajout.
- Ajoutez la confiture (si utilisée) pour accentuer le goût cassis/violette.

Repos

- Laissez refroidir la ganache à température ambiante, puis placez-la au frais 30 minutes pour qu'elle épaississe légèrement.

🍰 Montage

Garnir les coques

- Placez la ganache dans une poche à douille.
- Garnissez la moitié des coques, puis refermez avec les autres.

Maturation (obligatoire)

- Placez les macarons dans une boîte hermétique au frais 24 h minimum. Cela permet à la ganache d'imprégner les coques.

Dégustation

- Sortez-les 30 minutes avant dégustation pour que les arômes se révèlent pleinement.

📖 Conseils

- 🍯 Trop liquide ? → Ajoutez un peu de chocolat blanc fondu.
- 🕒 Manque de temps ? → Préparez les coques la veille.
- 📦 Idée cadeau → Emballez-les dans une jolie boîte avec un sachet de thé assorti.

