

Macarons Pistache

Pour environ 180 macarons de 4 cm de Ø



1. COQUES DE MACARONS VERTES

350 g de sucre glace

350 g de poudre d'amandes

120 g de blancs d'œufs (1)

130 g de blancs d'œufs (2)

350 g de sucre semoule

90 g d'eau

QS **Colorant Vert Sébalcé**

Dans un récipient, tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.

Dans un récipient, mélanger les blancs d'œufs (1) avec le mélange de poudres et le colorant, remuer assez énergiquement à l'aide d'une spatule.

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, fouettez les blancs d'œufs (2) jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.

Dans une casserole, mélanger le sucre semoule et l'eau, puis chauffer jusqu'à 121 degrés.

Verser le mélange eau-sucre sur les blancs d'œufs, puis continuer à fouetter à vitesse rapide jusqu'à complet refroidissement. Mélanger délicatement le mélange eau-sucre-blancs d'œuf au mélange sucre glace-poudre d'amandes-blancs d'œufs puis énergiquement jusqu'à former un ruban bien lisse. Réserver en poche. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, pocher les macarons puis cuire environ 12 minutes à 150°C en four ventilé. Laisser refroidir les coques au moins 10 minutes avant de les garnir.

2. GANACHE À LA PISTACHE

300 g de crème liquide à 35% de M.G.
450 g de chocolat de couverture blanc
60 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

Porter la crème à ébullition puis la verser sur le chocolat blanc, homogénéiser puis ajouter la pâte de pistache. Réfrigérer, filmé au contact. Après refroidissement, foisonner au batteur.

3. RÉALISATION DES MACARONS

À la poche à douille, garnir les coques de macarons de ganache à la pistache.