



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Macarons à la pistache .



© Manou / cuisine-plaisirs

<i>Pour 12 macarons moyens :</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- 125 g de sucre glace</li><li>- 25 g de sucre en poudre</li><li>- 60 g de poudre de pistache</li><li>- 75 g de blancs d'œufs (2 gros œufs)</li><li>- 95 g de poudre d'amandes</li><li>- Colorants alimentaires bleu et jaune</li></ul>	<i>Pour la ganache à la pistache :</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- 100 g de crème liquide</li><li>- 100 g de poudre de pistache</li><li>- 2 sachets de sucre vanillé</li><li>- 4 jaunes de gros œufs</li><li>- 40 g de beurre mou</li><li>- Huile Isio 4</li></ul>
--	--

### Préparation des coques :

- Préparer 2 jours avant la poudre de pistache [recette R193\_Pate a pistache]
- Mixer la poudre de pistache avec le sucre glace, sortir du mixeur et tamiser
- Monter les blancs d'œufs en neige avec 1 c.à.c de sucre puis tout le reste en continuant de fouetter
- Incorporer le mélange de pistache aux blancs d'œufs
- Mélanger délicatement à la spatule en soulevant et aplatissant la préparation pour former un ruban
- Ajouter les colorant alimentaires : 3 gouttes de bleu + 4 gouttes de jaune
- À l'aide d'une cuillère à café former de petits cercles. Peaufiner la forme avec la paume et les doigts
- Taper la plaque sur laquelle est posée les macarons pour faire disparaître les éventuelles bulles
- Laisser croûter les coques de macarons pendant 30 minutes
- Enfourner à four froid les macarons pendant 20 minutes th. 1
- Enchaîner sans sortir les macarons 8 minutes (pas 10 minutes !!!) th. 5 (150°C)
- Bien surveiller ce temps de cuisson, variable selon la grosseur et la préparation
- Sortir immédiatement du four, laisser reposer à l'air ambiant
- Détacher délicatement les coques de macarons du papier sulfurisé
- Retourner ensuite les coques pour sécher la partie plate des coques qui vont accueillir la ganache

### Préparation de la ganache :

- Prendre 100 g de poudre de pistache, l'additionner à de l'huile par dosages successifs en mélangeant
- Cela va former une pâte à pistache plus ou moins compacte et homogène selon le dosage d'huile
- Délayer la pâte à pistache formée dans la crème liquide tiédie (préalablement chauffée au micro-ondes)
- Ajouter un sachet de sucre vanillé et porter à ébullition
- Mélanger les jaunes d'œufs avec l'autre sachet de sucre vanillé
- Prélever une cuillère à mélanger avec la crème de pistache bouillante
- Mélanger le tout ensuite et continuer la cuisson en surveillant
- Retirer du feu et laisser refroidir, ajouter le beurre mou, bien mélanger et mettre au frais
- Une fois la ganache prise en orner les coques de macarons et remettre au réfrigérateur

Conseils : C'est 20 minutes th. 1 puis 8 minutes th. 5 pour une cuisson réussie des coques



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs