



# Macarons cacahuète

Par La Popotte sans chichis



## Ingrédients

75g de blancs d'œufs vieillis 24h min  
100g de sucre glace  
100g de poudre d'amandes  
100g de sucre  
25ml d'eau  
Colorant (facultatif)  
180g de chocolat blanc  
100g de beurre de cacahuète  
150g de crème liquide entière

## Ganache beurre de cacahuète

Portez la crème à ébullition, versez la en 3 x sur le chocolat haché.

Chauffez légèrement le beurre de cacahuète, incorporez-les au mélange précédent. Bien mélangez avec une maryse.

Réservez au frais, le temps de faire vos coques.

## Les coques à macarons

### 1.1. Préparation du tant pour tant

Mixer la poudre d'amande et le sucre glace dans un mixeur, par à-coup de 5-10 sec pour obtenir une texture fine.

Tamisez le tout, recommencer l'opération s'il reste du mélange dans le tamis.

### 1.2. Préparation de la meringue italienne et de la "pâte d'amande"

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, pesez la moitié de vos blancs d'œuf. Ajoutez votre colorant, si vous souhaitez colorer vos coques.

Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre pour réaliser un sirop.

Lorsque votre sirop atteint 90°C (des bulles de "savon" apparaissent), commencez à monter les blancs en neige à moyenne vitesse.

Versez votre sirop à 117°C sur blancs d'œuf, sur le bord de la cuve.

En parallèle, pendant que la meringue refroidie, mélangez votre autre moitié de blancs d'œuf à votre tant pour tant. Mélangez pour obtenir une pâte d'amandes.

Faire préchauffer votre four à 160°C, 15 à 20 min avant d'enfourner vos macarons.

### 1.3.L'étape de macaronnage

Avec une spatule, vous faites le tour de votre saladier, puis vous écrasez votre mélange. Vous tournez le saladier d'1/4 de tour et vous recommencez.

Pour savoir quand arrêter de macaronner, il suffit de tracer un trait avec votre Maryse. S'il se referme en 10 sec, c'est bon, sinon continuez un peu et vérifiez régulièrement. On doit obtenir une pâte assez fluide mais pas liquide non plus.

Dressez vos macarons sur un tapis à macarons avec une poche à douille de 1 cm, tapez la plaque pour faire éclater d'éventuelles bulles.

Enfournez 10 min, ouvrir le four 2 fois durant la cuisson pour enlever l'humidité accumulée dans le four.

Si vous avez plusieurs plaques, c'est une à une qu'elle passe à la cuisson !!!

Une fois cuits, laissez-les refroidir sur la plaque sur laquelle ils viennent de cuire.

### Dressage des macarons

Munissez-vous de vos coques, disposez par paire.

Pochez votre ganache au beurre de cacahuète.

Refermez vos macarons.

Réservez au frais dans une boîte hermétique pendant 24h.