

Macarons au chocolat blanc et à la crème de marrons

Ingrédients (pour 100 pièces)

Pour les biscuits

- 200 g de blancs d'œufs (soit 5 ou 6 œufs, environ), à température ambiante.
- 250 g de poudre d'amandes,
- 400 g de sucre glace,
- 50 g de sucre vanillé (ou 50 g de sucre en poudre et quelques gouttes d'arôme vanille),
- Quelques gouttes de jus de citron.

Pour la garniture

- 150 g de chocolat blanc en petits morceaux,
- 150 g de crème de marrons.

Préparation : 1h. Cuisson : 1h.

Les biscuits

Peser les blancs et ajuster les autres ingrédients en proportion. Monter les blancs en neige, avec une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron. Lorsqu'ils sont fermes, ajouter le sucre vanillé et continuer à fouetter pendant 1 min.

Tamiser ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace.

Incorporer petit à petit le mélange poudre d'amandes/sucre glace aux blancs d'œufs, en mélangeant délicatement avec une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène, lisse et brillante.

Former de petites boules de pâte sur une feuille de papier sulfurisé (ou une feuille de silicone) posée sur une plaque, soit en utilisant une poche à douille, soit avec 2 petites cuillères. Autant que possible, essayer de faire des dépôts de même taille, disposés en quinconce, en laissant un peu de place car les macarons s'étalent. Il faut à peu près une plaque par blanc d'œuf.

Laisser reposer pendant 1 heure. Pendant ce temps, préparer la garniture.

Préchauffer le four à 160°C (Th. 5-6), ainsi qu'une plaque vide. Cuire les plaques de macarons l'une après l'autre, en les posant sur la plaque vide, afin de saisir les biscuits. Si la cuisson est optimale, les macarons doivent lever, former une collerette à la base, sans se fendre en surface.

Poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes suivant les fours et la taille des macarons. Le mieux est de vérifier la cuisson après 10 minutes : il faut que la croûte soit ferme lorsqu'on saisit le macaron entre le pouce et l'index.

Pour arrêter la cuisson et faciliter le détachage des macarons, faire passer un peu d'eau froide entre la plaque et la feuille de papier sulfurisé (en inclinant la plaque au dessus de l'évier), en faisant attention de ne pas mouiller les macarons, ou déposer la plaque sur une surface froide (par exemple le carrelage).

La garniture

Faire fondre le chocolat blanc au four à micro-ondes avec un peu d'eau. Ajouter la crème de marrons et mélanger pour obtenir une crème homogène. Laisser refroidir jusqu'au montage.

Mélanger un peu la garniture pour l'assouplir. Pour assembler les macarons, déposer un peu de crème entre deux biscuits de même taille et même forme, à l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille. Appuyer légèrement pour une répartition uniforme de la garniture.

Remarques : Si vous en trouvez, vous pouvez aussi utiliser de la pâte de marrons à la place de la crème. Dans ce cas, je mélange à poids égal pâte de marrons et crème fraîche avant d'ajouter le chocolat blanc fondu. Ces macarons se conservent plusieurs jours au réfrigérateur.