



Le mac'aron hamburger

Recette pour 6 gros macarons ou 36 petits. Préparation : 15 min. Repos : 20 min. Cuisson : 13 à 20 min.

Ingrédients

3 blancs d'oeufs mis au frais depuis 3-4 jours
210 g de sucre glace
125 g de poudre d'amandes
30 g de sucre en poudre
colorant alimentaire brun (*magasin spécialisé*)
10 g de graines de sésame blanc

120 g de chocolat à pâtisser noir (> 70% de cacao)
50 g de crème liquide
50 g de beurre

250 g de grosses fraises "gariguettes"
100 g de pâte d'amande blanche
un bouquet de menthe

Matériel

3 plaques à pâtisserie identiques
un robot avec couteau
un tamis
un batteur avec fouets à neige
une balance ménagère
papier sulfurisé
une poche à douille et lisse
une corne/spatule en plastique
un rouleau à pâtisserie
un couteau pointu



Réalisation > les mac'arons

1. Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.

2. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite 10 gouttes de colorant brun dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène.

- il vous faut des blancs d'oeufs préparés au frais, c'est-à-dire déjà séparés de leurs jaunes, et attendant au réfrigérateur depuis quelques jours, ils seront ainsi optimisés pour la réussite de vos macarons. S'ils ne prennent pas fermement, vous avez toujours l'astuce d'ajouter quelques grains de sel fin ou quelques gouttes de jus de citron -

3. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.

4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

5. Dresser des ronds de 8 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce. Saupoudrer les coques de macarons de graines de sésame blanc.

- pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du noeud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -

- les dômes vont s'étaler un peu pendant la période de repos, alors il vaut mieux utiliser mon modèle de gabarits afin de les espacer suffisamment -

6. Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit.

- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four. Il s'agit juste de laisser sécher les petits ronds de pâte à température ambiante sur la plaque -

7. Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides. Enfourner pour 20 minutes à 150°C. (13 à 17 minutes pour des macarons plus petits)

- cette technique de superposer 3 plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base ! -

- si la coloration des coques ne vous semble pas suffisante, n'hésitez pas à pousser un peu le thermostat de votre four jusque 175°C afin qu'ils dorent un peu -

Réalisation > la ganache au chocolat noir

8. Faire fondre à feu doux (ou au micro-ondes) le chocolat cassé en morceaux, le beurre et la crème. Bien mélanger et lisser. Laisser refroidir.

9. Pendant ce temps, préparer le reste des ingrédients : trancher les fraises en de grandes rondelles régulières, prélever des feuilles de menthe afin d'en garder certaines entières et d'en ciseler d'autres, et enfin étaler finement la pâte d'amande blanche au rouleau et découper des formes carrées légèrement plus larges que le diamètre des coques de macarons.

Montage

10. A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons.

- s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls, sinon poursuivez la cuisson -

11. Former une couche épaisse de ganache au chocolat noir sur la base intérieure d'une coque (cela figurera le steak habituel des hamburgers), déposer des rondelles de fraises (représentant les rondelles de tomates), des feuilles de menthe (pour la salade) et un carré de pâte d'amande avec les pointes dépassant volontairement (fromage fondu).

Conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les savourer dès le montage, car les fraises et feuilles de menthe fraîches ne supporteront pas un passage au réfrigérateur ni une congélation. Ou bien vous préparerez les coques beiges à l'avance (quitte à les congeler) et garnirez les mac'arons au dernier moment (mais attention, toute cette manipulation prend du temps !)..

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com