

Macaron de sésame noir, crémeux de pistache, zestes de citron

Recette pour 25 macarons



Description

Macarons ayant une coque lisse et croquante de couleur verte parsemée de graines de sésames noir et farci d'une crème à la pistache.

L'astuce du chef

Conserver vos macarons dans le congélateur dans un contenant hermétique afin qu'ils conservent toute leur fraîcheur. Ils prendront que quelques minutes pour décongeler.

Ingrédients

Pour la crème de pistache

- 150 Gr Lait
- 150 Gr Crème 35%
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre
- 250 Gr Chocolat blanc
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 15 Gr Pâte de pistache

Pour les macarons

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 3 Goutte(s) Colorant vert alimentaire
- 50 Gr Sucre
- 1 Tasse(s) Graines de sésame noir

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **295 F°**

Dressez vos macarons

Laissez refroidir les coques de macarons et garnissez-les de crème à la pistache afin de former un petit sandwich ou burger.

Préparation de la crème à la pistache

Réhydratez les feuilles de gélatine dans l'eau très froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec la pâte de pistache. Dans un bol, blanchir les jaunes et le sucre à l'aide d'un fouet. Versez une partie du mélange bouillant sur les jaunes blanchis. Baissez le feu, remettre le tout dans la casserole, et remuez continuellement à l'aide d'une spatule, jusqu'à la nappé (82 °C.) Ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez. Versez le tout sur le chocolat blanc, patientez 30 secondes puis remuez. Placez le crémeux ainsi obtenu au réfrigérateur jusqu'à un refroidissement complet. Vous pouvez transférer votre crémeux sur une plaque à pâtisserie que vous placerez au réfrigérateur pour accélérer le temps de refroidissement.

Préparation des coques

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique. Rassemblez dans le bol du robot coupe, la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis. Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient, c'est après avoir mit le sucre que vous ajoutez votre colorant dans la meringue. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement (macaronage) et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, parsemez de graines de sésames noir puis laissez-les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

Bon appétit!