

Macaron pistache, verrine de mousse chocolat grand-mère

Recette pour 25 macarons

Description

Macarons ayant une coque lisse et craquante de couleur verte et farci d'une crème à la pistache.

L'astuce du chef

Si vous le souhaitez, réalisez vos macarons quelques jours avant. Ensuite, conservez 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
- 4 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

Mousse chocolat grand-mère

- 90 Ml Crème 35% à cuisson
- 150 Gr Chocolat noir
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 180 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 30 Gr Sucre

Finition

- 6 Cuil. à soupe Billes de chocolat noir

Préparation

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

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 et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, laissez les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12

à 15 minutes.

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 le parfum choisi. 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.

Dressez vos macarons

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

Mousse au chocolat

Placez votre chocolat dans un bol, sur un bain-marie à feu doux. Faites chauffer votre crème jusqu'à ébullition. Une fois le chocolat fondu, hors du feu versez la crème chaude sur le chocolat, mélangez bien l'ensemble, à l'aide d'un fouet. Dans un bol, montez vos blancs en neige et ajoutez le sucre une fois qu'ils forme des pics. Laissez tourner vos blancs avec le sucre, ajoutez le jaune d'œuf dans le chocolat, mélangez bien. Ensuite, incorporez sans attendre vos blancs montés (meringue française) au chocolat en pliant avec le fouet. Débarrassez la mousse dans un récipient, puis placez la au frigo pour la nuit idéalement.

Montage et finitions

Coulez la mousse au chocolat dans les verrines, déposez dessus les billes de chocolat croquant. Déposez un macaron pistache au moment d'envoyer.

Bon appétit!