

La recette des macarons au pastis Henri Bardouin

Bien sûr vous pouvez réaliser cette recette avec le pastis de votre choix, mais si j'ai choisi la marque Henri Bardouin, c'est pour la délicatesse de ces parfums qui convient parfaitement à un usage culinaire. Et vous devriez aussi l'apprécier ... avec de l'eau !



Ingrédients

Pour 25 macarons environ

Pour les macarons

- 110 grammes de poudre d'amande
- 225 grammes de sucre glace
- 120 grammes de blancs d'œuf (soit le blanc de 4 œufs moyens environ)
- 50 grammes de sucre semoule extra fin si possible
- 1 petite cuillère à café d'arôme amande

Pour le fourrage : crème beurre / chantilly

- 125 grammes de beurre mou
- 1 œuf entier + 2 jaunes
- 90 grammes de sucre semoule
- 25 grammes d'eau
- 25 cl de crème liquide fleurette entière

Préparation

Les macarons

-La veille sortez les œufs afin qu'ils soient à température ambiante.

-Pesez tous les ingrédients.

-Mixez la poudre d'amande et le sucre glace à grande vitesse dans un robot pour obtenir une poudre très fine. Tamisez l'ensemble.

-Cassez les œufs et gardez 120 grammes de blancs.

Battez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, ajoutez alors le sucre semoule et continuez de battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

-Versez le mélange poudre d'amande/sucre glace en une fois sur les blancs en neige et mélangez délicatement.

Ajoutez l'arôme amande.

La pâte doit être lisse et souple mais pas liquide.

-Préchauffez votre four à 150°.

-Remplissez une poche à douille.

-Pochez régulièrement des coques sur les plaques de cuisson recouvertes de papier cuisson. Tassez les macarons en tapant les plaques sur le plan de travail.

Très important : laissez croûter les macarons à l'air libre au moins une heure. La pâte ne doit plus accrocher au doigt.

-Enfournez et laissez cuire chaque plaque 15 minutes. Sortez du four et laissez les refroidir.

La crème

Il est indispensable que le beurre soit à en pommade pour réussir la crème. Sortez-le la veille ou passez-le au micro-ondes puissance faible quelques instants.

Il vous restera de la crème mais il est impossible de préparer une quantité moindre. Utilisez-la pour d'autres gâteaux (choux, millefeuilles) ou faites plus de macarons !!

-Fouettez le beurre mou pour obtenir une pommade.

-Versez l'oeuf entier et 2 jaunes dans un saladier.

Dans la casserole faites chauffer l'eau et le sucre, à petits bouillons versez sur les œufs que vous aurez préalablement commencé à fouetter.

Continuer de battre environ 2 minutes et ajoutez le beurre, fouettez quelques minutes jusqu'à obtention d'une crème lisse.

-Montez la crème fleurette en chantilly et ajoutez-la délicatement à l'appareil précédent.

Ajoutez selon votre préférence 3 ou 4 cuillères à soupe de pastis Henri Bardouin. La crème doit être bien parfumée pour contrebalancer la saveur d'amandes des macarons.

Filmez et réservez.

Montage

-Quand les macarons sont bien refroidis garnissez-les d'une cuillère à café de crème beurre/chantilly.

Vous pouvez les conserver au frais sans problème 24 heures dans une boîte hermétique, les congeler ou ... les consommez immédiatement !!



