

# Macarons au curry et piment d'Espelette

Préparation: 30 min

Cuisson: 13 à 15 min par plaque

## VOUS AUREZ BESOIN

1 ou 2 jeux de 2 plaques à pâtisserie.

Un robot mixer avec couteau et/ou un tamis.

Un robot style Kitchen aid ou plus simplement un fouet électrique.

Une balance précise au gramme.

Une grande poche à douille et 1 douille lisse de 8 mm ou 10 mm.

Une maryse.

## LE DÉROULEMENT

### Macarons:

Réalisez la recette de base de votre choix en ajoutant au tant pour tant ½ cc de piment d'Espelette et une pointe de colorant en poudre jaune citron. Avant la cuisson saupoudrez les coques avec un peu de piment d'Espelette.

### La ganache montée à mettre en place la veille:

50 g de couverture Ivoire ou un chocolat blanc à 35 %, 25 g de **crème fleurette**, 1 pointe de cuillère à café de curry doux, 3 g de miel d'acacia, 75 g de crème fleurette froide.

❶ Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes.

❷ Portez juste à ébullition 25 g de crème fleurette avec le miel.

❸ Diluez le curry dans la crème chaude et réalisez une **émulsion** à la **maryse** en versant la crème parfumée chaude en 3 fois sur le chocolat pour obtenir un noyau élastique lisse et brillant.

❹ Ajoutez 75 g de crème froide, mélangez ou lissez au besoin avec un **mixer plongeant** sans incorporer d'air. Réservez au minimum 3 heures ou mieux une nuit au réfrigérateur.

### La finition:

Le lendemain, montez le mélange en chantilly à l'aide d'un petit fouet électrique, le mettre dans une poche munie d'une douille de 6 mm et garnissez aussitôt les macarons.

### → ASTUCES

- Vous devez toujours utiliser de la crème fleurette à 30 ou 35 % de matière grasse, surtout pas de crème dite allégée.
- Vous pouvez remplacer la couverture Ivoire par un chocolat blanc mais attention, ceux du commerce sont très sucrés et risquent de donner un résultat décevant.
- Pour cette recette utilisez un curry doux. Dosez le avec attention le parfum doit être subtil.
- Pourquoi ajouter de la crème froide pour la ganache montée? Une crème qui a été portée à ébullition monte très difficilement en chantilly, le fait d'ajouter de la crème froide et de laisser reposer la préparation permettra de réussir la chantilly aromatisée.

Cette double page est extraite du livre « Solution Macarons » de Mercotte.

Plus d'informations, sur : [www.solution-macarons.com](http://www.solution-macarons.com)

