



## Macarons tout praliné

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 5 mn

Recette pour 15 petits macarons

### Ingrédients

*Pour les coques*

- 2 cuil. à soupe de cacao en poudre
- 230 g de sucre glace
- 130 g de blancs d'œufs (soit environ 4)
- 65 g de sucre semoule
- 130 g de poudre d'amande
- 1 cuil. à soupe de noisettes
- 1 cuil. à café de praliné en poudre

*Pour la garniture*

- 200 g de beurre doux pommade
- ½ cuil. à café de miel

- 50 g de sucre glace
- 1 cuil. à soupe de lait entier
- 100 g de pralinoise
- ½ cuil. à café de cacao en poudre ou fève tonka râpée

### **Les coques**

1. Au plus tard la veille de la préparation, préparer les blancs d'oeufs : séparer les blancs des jaunes d'oeufs et les déposer au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Les sortir 1 heure avant leur utilisation, pour les remettre à température ambiante.
2. Verser le sucre glace et la poudre d'amande dans un robot et les mixer pour obtenir une poudre bien fine. Les tamiser finement dans un bol (on appelle ce mélange « tant pour tant »).
3. Verser les blancs d'oeufs dans un grand bol, incorporer 15 g de sucre semoule, puis les monter en neige au batteur électrique jusqu'à ce que la meringue prenne la texture d'une mousse à raser. Incorporer les 45 g de sucre restant et finir de battre. Préchauffer le four à 130/140°C - Th 4/5 en convection naturelle basse.
4. Incorporer les poudres tamisées dans la meringue : les verser en pluie puis mélanger délicatement avec une spatule en silicone. Ajouter au macaronnage les noisettes finement broyées et tamisées. Après cuisson, saupoudrer de praliné en poudre.
5. Enfournier la plaque à macarons au four préchauffé et cuire 12 à 15 minutes, en convection naturelle basse (ne pas utiliser la chaleur tournante qui risque de «coucher» les macarons).

### **La garniture**

1. Concasser la pralinoise et la verser dans une casserole au bain marie. Faire fondre doucement puis réserver à température ambiante hors du feu.
2. Placer le beurre et le sucre glace dans un bol cul de poule en inox. Battre au fouet électrique jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
3. Ajouter la pralinoise au mélange, petit à petit, tout en fouettant, et finir par la cuillère à soupe de lait et le miel. Verser la préparation dans la poche à douille.

### **Le garnissage**

1. Appareillez les coques 2 par 2 pour qu'elles soient de diamètre équivalent (la plaque Mastrad facilite le gabarit !).
2. Alignez devant vous les coques inférieures et munissez-vous de votre garniture de base, versée dans la poche à douille ou en siphon.
3. La garniture se dépose soit au centre du macaron, soit sur le pourtour, et s'agrément de petits plus, tels que fruits frais émincés ou secs concassés,

graines, morceaux de nougat, éclats de marrons glacés,... Glissez-les sur les bords du macaron, si votre garniture est placée au centre, ou au centre, si vous garnissez le pourtour. Par exemple, placez une framboise fraîche au centre du macaron et entourez d'une ganache de chocolat noir, ou bien répartissez sur le pourtour du macaron des éclats de noix de macadamia et siphonnez une noix de mousse vanillée au centre.

4. Et placez le chapeau pour refermer délicatement.
5. Rouler délicatement les macarons garnis dans le cacao en poudre ou la fève tonka râpée pour adhérer à la garniture.