

Recette

Sucré



Macarons à la Vanille **LAVANY**

Préparation de la recette : 42 minutes - Cuisson 12 minutes - Attente 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

Pour les coques : 75 g de poudre d'amandes

75 g de sucre glace

56 g de blancs d'œufs

75 g de sucre en poudre ou sucre semoule

18 g d'eau

Pour la ganache : 110 g de chocolat blanc

à la Vanille

100 g de crème liquide

2 gousses de Vanille **LAVANY**

POUR LES COQUES

Mettez la poudre d'amandes et le sucre glace dans le bol du mixer afin de les réduire en poudre très fine - plus la poudre sera fine et plus vos coques seront lisses.

Mettez l'eau et le sucre en poudre dans une casserole et portez à 118 °C. Pendant ce temps, commencez à monter les premiers 28 g de blancs d'œuf en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes et que le sirop est à température, versez le sur les blancs d'œufs tout en continuant à fouetter. Fouettez jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Versez les autres 28 g dans le mélange de poudre d'amande et de sucre glace et mélangez bien.

Lorsque la meringue italienne est prête, ajoutez une petite quantité à la pâte d'amande pour détendre ce mélange. Puis ajoutez le reste et macaronner en remontant bien de bas en haut jusqu'à ce que la pâte fasse un ruban en retombant.

Dressez des petits dômes de 3cm de diamètre environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites retomber 2 - 3 fois la plaque sur la table pour bien chasser l'air des dômes. Laissez croûter - laissez à l'air libre - environ 30 min avant d'enfourner pour 10 - 12 min à 160 °C - le temps et la température sont à ajuster en fonction de votre four.

Une fois cuits, faites glisser la feuille de papier cuisson sur votre plan de travail et attendez 5 minutes pour décoller vos macarons.

POUR LA GANACHE

Dans une casserole, portez la crème à ébullition avec les **deux gousses de Vanille LAVANY** grattées. Laissez infuser 30 minutes. Faites fondre le chocolat blanc puis versez la crème en trois fois dessus en émulsionnant bien à la maryse à chaque fois. Mixez si besoin. Conservez la ganache dans un bol et filmez bien. Laissez au frais toute la nuit avant utilisation.

MONTAGE

Mettez la préparation dans une poche à douille avant de garnir vos coques de macarons généreusement.



Vanille **LAVANY**

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France

Tél.: +33-05 63 47 77 68

contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>

SARL LALINE SAVEURS - FR20 44449836400033

