

# Macarons Cacahuètes – C'est Chouette



Avant la deuxième partie de notre road trip à Amsterdam ...  
QUOI ?

Vous n'avez pas encore lu le premier article ?

C'est par ici -> [clic](#)

Voici une recette alléchante et réconfortante pour cette semaine de rentrée !

Ouai je sais, je viens de dire un gros mot : **rentrée** ... qu'elle soit scolaire, universitaire ou employaire (*nouveau mot bonsoir*) et bah c'est pas forcément la joie.

Si je relativise, je dois avouer qu'il y a des choses que j'aime bien avec la rentrée quand même :

– l'achat du nouvel agenda

- les beaux jours du mois de septembre
- le retour des Youtubeurs (*oui c'est petites créatures ralentissent le mouvement en été, mais OH les gars j'ai pas la TV moi, je fais comment sans vous ?*)

Et puis c'est vrai il y a les aspects négatifs et là ... oh des jolis macarons ^^



Ceux qui visitent la planète Youtube auront reconnu le logo de Rosanna Pansino pour ses Nerdy Nummies (*ou alors je dessine très mal et même les fans ne reconnaîtront pas*), ce mignon petit Mister Cookie !

Vu que je suis fan de sa [chaîne Youtube](#) je lui fait un mini hommage et j'en profite au passage pour vous informer qu'elle

a lancer sa ligne de produits de pâtisserie.

Et si par hasard vous cherchez à me faire un cadeau vous savez quoi choisir ... ah ah ah ☐

*-> se faire des blagues à soi même c'est important en cette période difficile.*



Et donc pour me cajoler autrement qu'avec mes blagues vaseuses, j'ai réalisé ces macarons fourrés d'une ganache chocolat & cacahuètes.

Moi qui ai en horreur la réalisation des macarons ... cette fois-ci je pense avoir réussi et compris.

Je vous explique tout ☐



**Ingrédients :**



### **Pour les coques**

\*300g de poudre d'amandes

\*300g de sucre glace

\*110g de blancs d'oeufs

\*300g de sucre

\*75g d'eau

\*110g de blancs d'oeufs (à nouveau)

\*1 càS de cacao amer

\* 3 gouttes de colorant orange

-> Tamisez ensemble la poudre d'amandes, le cacao et le sucre glace, n'évitez pas cette partie un peu fastidieuse elle est essentielle pour que le mélange soit homogène. Vous pouvez même réaliser cette étape la veille et laisser « sécher » le tout, cela peut permettre à votre poudre d'amandes d'être moins humide si elle est un peu « grasse » au départ.

-> Ajoutez au mélange précédent 110g de blancs d'oeufs, attention ils doivent être à température ambiante. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte épaisse.

-> Faites un sirop en versant le sucre et l'eau dans une casserole et en portant le tout jusqu'à 115°. A cette température commencez à monter en neige les 110g de blancs d'oeufs restant. Une fois votre sirop atteint les 118° versez le doucement sur les blancs d'oeufs montés sans arrêter de les fouetter. Fouettez le tout pendant 10 à 15min, le bol de votre robot doit être devenu froid ou tiède pour obtenir une meringue brillante et ferme. Ajoutez le colorant et fouettez à nouveau quelques secondes.

-> Prélevez une grosse cuillère à soupe de meringue que vous incorporez à votre première préparation pour la « détendre ». Ajoutez ensuite le reste délicatement à la spatule jusqu'à obtenir un ruban qui met 10sec à disparaître si vous laissez tomber la pâte.

-> Pochez vos coques sur une plaque spéciale ou sur du papier

sulfurisé et laissez « crouter » 30 minutes environ. Enfournez dans un four (attention à préchauffer votre four mais pas trop longtemps à l'avance) à 180° pour 12 minutes. La cuisson va aussi varier selon la taille de vos macarons. Sortez du four et laissez complètement refroidir avant de les toucher !

-> Idéalement conservez-les non garnis pendant 12h à 24h au frigo dans une boîte hermétique.



***Pour la ganache***

\*250g de chocolat au lait

\*250ml de crème entière

\*200g de beurre de cacahuète

-> Faites fondre le chocolat et la moitié de la crème au



micro-ondes. Mélangez bien pour que le tout soit homogène puis ajoutez le reste de crème. Laissez le tout refroidir au moins 2h au frigo idéalement 1 nuit.

-> Montez votre ganache comme une crème en chantilly puis ajoutez le beurre de cacahuète.

-> Pochez dans les coques de macarons et idéalement attendez encore 24h pour les déguster.



**Allez courage elle va être chouette cette fin/début (*suivant les points de vue*) ensemble ☐**