

Macarons vanille & huile d'olive (Pierre Hermé)

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 55g de blancs d'œuf (2)
- 150g de sucre semoule
- 35g d'eau
- 150g de poudre d'amandes
- 150g de sucre glace
- 100g d'huile d'olive
- 60g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille (j'ai choisi d'en mettre deux pour bien sentir la vanille, j'avais peur qu'on ne la sente pas avec l'huile d'olive sinon)

Préparation

1. Et voilà la dernière recette de la série de macarons que j'ai réalisés pendant les vacances, le parfum le plus original : huile d'olive – vanille.
2. J'avais eu l'occasion de tester ce parfum chez Pierre Hermé et j'avais beaucoup apprécié cette saveur originale.
3. J'ai donc cherché cette recette, que vous pouvez retrouver ci-dessous.
4. Mais avant, un conseil : sans parler de la vanille, la qualité de l'huile d'olive et du chocolat blanc que vous allez utiliser pour la ganache sont primordiales, n'hésitez pas à utiliser de bons produits, et à goûter au fur et à mesure que vous incorporez l'huile d'olive pour être sûr d'aboutir à un bon équilibre.
5. Il est souvent conseillé de séparer les blancs des jaunes d'œuf plusieurs jours à l'avance, et de conserver les blancs dans une boîte hermétique au réfrigérateur.
6. N'étant pas chez moi pour réaliser ces macarons, je n'ai fait cette étape que la veille de la réalisation des macarons, mais n'hésitez pas à vous y prendre un peu à l'avance si vous le pouvez !
7. Commencez par tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.
8. A part, préparez le sirop de sucre : mettez à cuire l'eau et le sucre semoule.
9. Lorsque la température atteint 110°C, commencer à monter les blancs d'œufs (1) jusqu'à ce qu'ils soient mousseux mais pas complètement fermes.
10. Quand le sirop atteint 121°C, verser-le sur les blancs en continuant à battre.
11. Continuez à battre votre meringue italienne jusqu'à refroidissement (elle doit être lisse, brillante, et former un joli bec d'oiseau).
12. Mélanger les blancs d'œuf (2) avec les poudres d'amande et le sucre glace.
13. Ensuite, incorporez délicatement votre colorant si souhaité (vous pouvez bien accentuer la couleur car elles ont tendance à perdre un peu en intensité pendant la cuisson) et la meringue italienne à votre mélange.
14. La pâte obtenue doit être lisse et brillante.
15. A cette étape, j'ai rencontré une petite difficulté, peut-être à cause de la chaleur au moment de la réalisation de ces macarons : je n'avais pas encore ajouté toute la meringue italienne, mais ma pâte était déjà bien lisse et formait déjà un ruban.
16. J'ai donc décidé de ne pas ajouter le reste de la meringue, de peur d'avoir une pâte trop liquide.
17. C'était mon premier essai de macaron, il faudra que j'essaie à nouveau cette recette par des températures plus clémentes pour voir si le problème se situait là.
18. Vous pouvez ensuite mettre votre appareil à macarons dans une poche à douille munie d'une douille lisse, et

dresser vos macarons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

19. Au niveau cuisson, j'avais lu beaucoup de choses différentes, personnellement j'ai fait cuire mes macarons à 140°C chaleur tournante pendant 10 à 12 minutes.

20. Si cette cuisson ne vous convient pas, il faudra faire des essais pour savoir la température idéale de votre four pour faire cuire des coques de macaron.

21. Portez à ébullition la crème liquide avec les grains de la gousse de vanille.

22. Une fois la crème bouillante, versez-la en trois fois sur le chocolat en émulsionnant bien pour obtenir une ganache bien lisse.

23. Enfin, incorporez progressivement l'huile d'olive en continuant de bien mélanger (comme je l'ai dit plus haut, n'hésitez pas à goûter votre ganache au fur et à mesure car selon l'huile d'olive que vous utilisez le goût peut être plus ou moins fort).

24. Réservez votre ganache au réfrigérateur avant de garnir vos macarons.

25. Montage :Formez des paires de coques, ensuite, à l'aide d'une poche à douille, garnissez une coque de chaque paire de ganache, puis refermez le macaron, et régalez-vous !