



Macarons au zestes d'orange et chocolat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Macarons et macaronée

Ingrédients:

- 150g de poudre d'amande
- 150g de sucre glace
- 55g de blancs d'œufs

Meringue:

- 150g de sucre en poudre
- 40g d'eau
- 55g de blancs d'œufs

Recette **26 macarons**
pour: **finis**



Confection:

Mélanger dans une casserole le sucre et l'eau. **Cuire sur feu doux jusqu'à 118° C.** Monter les blancs d'œufs. Verser le **sucre cuit sur les blancs** en neige tout en fouettant. Continuer à fouetter **jusqu'à refroidissement** (meringue). Pendant ce temps, monter les blancs d'œufs et **tamiser le sucre glace** avec la poudre d'amande. Une fois vos blancs en neige montés, ajouter le mélange sucre glace et poudre d'amande. Bien mélanger délicatement pour obtenir un mélange homogène. Ajouter les blancs en neige cuits (meringue) délicatement et **macaronnez**. Pour ce faire, il faut mélanger doucement jusqu'à l'apparition **d'une brillance à la surface de votre appareil**.

Mettre dans une **poche à douille** votre **appareil à macarons**. Coucher des macarons de 2 à 3 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie et une **feuille de cuisson**. Tapoter votre plaque pour bien tasser et aplatir vos macarons. Laisser croûter vos macarons à l'air libre pendant environ 30 minutes. Au toucher, vos macarons doivent avoir formé une croûte sur le dessus. Cuire à four chaud 175° C pendant environ 15 minutes. **Après cuisson**, les laisser refroidir et les décoller du papier de cuisson. **Réaliser une ganache au chocolat**. Chauffer la crème liquide et ajouter le chocolat noir concassé. Hors du feu bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. **Ajouter le beurre en petits morceaux**. Laisser refroidir votre ganache dans un endroit frais. Une fois votre ganache refroidie et d'aspect d'une crème épaisse, mettez-la dans une poche à douille et **disposez une noix de ganache** sur une face intérieure d'un macaron. **Déposer le deuxième** macaron et faites une très légère pression **en réalisant un vissage**. Cela permet de bien étaler la ganache sur toute la surface du macaron. Laisser vos macarons dans un endroit frais **pendant 6 à 12 heures** avant dégustation. Mais là, difficile d'attendre et ne pas craquer. **Moi personnellement**, je craque à chaque fois et impossible d'attendre, moi et mes enfants.