

## MACARONS PISTACHE

Pour 40 macarons environ



### Pour le biscuit :

- ☞ 125 gr de blancs d'œufs (4 à 5 œufs)
- ☞ 110 gr de poudre d'amandes
- ☞ 185 gr de sucre glace
- ☞ 50 gr de sucre en poudre
- ☞ 30 gr de pistaches crues
- ☞ Colorant alimentaire vert

### Pour la garniture :

- ☞ 130 gr de beurre mou
- ☞ 90 gr de sucre glace
- ☞ 60 gr de poudre d'amandes
- ☞ 45 gr de pistaches crues
- ☞ 35 gr de pâte de pistache

### Préparation du biscuit :

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et les pistaches moulues finement. Tamiser le mélange. Tiédir les blancs 1 mn au four à micro-ondes (ou prendre des blancs mis à température de la pièce depuis une douzaine d'heures). Monter lentement les blancs avec une cuillère à soupe de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont mousseux, rajouter le colorant, et monter le batteur à la vitesse maximum. Quand les blancs deviennent fermes (ils ne doivent pas être trop ferme, mais faire comme un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet), ajouter le reste du sucre et battre encore quelques instants pour "resserrer les blancs".

Incorporer délicatement le mélange poudre d'amandes-sucre glace aux blancs jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et que le brillant remonte à la surface. Mettre l'appareil dans une poche à douille. Dresser les macarons sur une plaque à pâtisserie bien sèche couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Veiller à laisser un espace suffisant entre chaque macaron. Laisser reposer pendant 30 mn avant de mettre à cuire afin que les macarons "croûtent". Préchauffer le four à 200 C° (160 C° pour un four à chaleur tournante).

Pour la cuisson, rajouter une 2ème plaque à pâtisserie. Mettre au four entre 15 et 18 mn. Sortir les macarons du four et laisser refroidir hors de la plaque avant de les décoller de la feuille.

### Préparation de la garniture :

Placer le beurre dans un récipient et malaxer à la cuillère (au besoin, faire ramollir rapidement au bain marie), de manière à lui donner une texture de pommade.

Lorsqu'il est bien homogène, ajouter le sucre glace directement dessus, et malaxer de nouveau afin de faire blanchir le beurre.

Continuer la préparation en incorporant la poudre d'amandes, les pistaches moulues finement et, pour finir, la pâte de pistaches.

Malaxer vivement le mélange pour le rendre bien homogène et léger. Réserver à température ambiante.

### Montage du macaron :

Mettre la garniture dans une poche à douille (ou à la petite cuillère) et garnir un macaron. Recouvrir avec un 2ème macaron de même taille. Conserver les macarons au frais. Ils sont encore meilleurs le lendemain ! (ils se conservent également très bien au congélateur, 10 à 15 mn d'attente suffisent pour pouvoir les déguster).