

LA TARTE AUX MACARONS DE M.O.F

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tarte-macaron/>

Une tarte colorées aux macarons, pour un moment de gourmandise

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour 1 tarte de 20 cm de diamètre

*Pâte

1 Pâte Sablée avec Crème d'Amandes Pour la recette, voir ICI

*Ganache

50 grammes de Chocolat Noir

50 grammes de Crème Liquide Entière 4,55 Centilitres/45,45 Millilitres

*Macarons Parisiens

Des Macarons Citron Pour la recette, voir ICI

Des Macarons Cassis Pour la recette, voir ICI

Des Macarons Pistache Pour la recette, voir ICI

Des Macarons Chocolat Pour la recette, voir ICI

Des Macarons Framboise Pour la recette, voir ICI

Instructions

Les Macarons

1. Réaliser les macarons : cela prend du temps, donc s'y prendre à l'avance, sur plusieurs jours, et réserver au frais
2. Si vous n'avez pas le temps de les faire, vous pouvez toujours les acheter dans une bonne "macaronnerie", telle que les boutiques Hermé, Arnaud Larher ou bien sur, Ladurée.

La Pâte Sablée avec Crème d'Amandes

3. Préparer la Pâte Sablée avec Crème d'Amandes
4. La recette est ICI
5. Cuire et faire refroidir

LA TARTE AUX MACARONS DE M.O.F

La ganache chocolat

6. Pour la ganache, faire bouillir la Crème Liquide Entière (50 g ou 4,55 Centilitres/45,45 Millilitres)
7. Verser sur le Chocolat Noir (50 g) puis laisser fondre sans toucher 2 minutes
8. Puis mélanger lentement
9. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe') afin de "lisser". Attention à ne pas introduire de bulles d'air
10. Verser le liquide encore chaud sur le fond de tarte refroidi
11. Lisser à l'aide d'une spatule coudée
12. Réserver au frais 30 minutes afin de figer la ganache
13. Placer un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre
14. Disposer les macarons en alternant les couleurs
15. Dresser alors les macarons sur la pâte
16. En enfonçant les macarons dans la ganache, et en les collant bien les uns contre les autres, ils tiennent sans problème