

LES MACARONS CHOCOLAT DE LENÔTRE, UN DÉLICE

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-macarons-chocolat/>

Les macarons Chocolat, un classique avec la perfection Lenôtre

Chef : Lenôtre

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 13 Minutes

Temps de repos : 1 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Macaron,

Ingrédients

*Coques

Des coques de macarons Choisir soit - une recette de macaron à la meringue Française, voir ICI - ou bien une recette de macaron à la meringue Italienne, voir ICI, - ou bien une recette de macaron à la meringue Suisse, voir ICI

20 grammes de Chocolat en Poudre

*Ganache

125 grammes de Crème Liquide 35% 12,5 Centilitres/125 Millilitres

35 grammes de Lait 3,36 Centilitres/33,6 Millilitres

10 grammes de Miel

175 grammes de Chocolat Noir

20 grammes de Beurre

Instructions

Le Chocolat

1. Je vous le disais plus haut : pour un macaron d'exception, il faudra choisir un bon Chocolat Noir. J'ai pris ma marque préférée, le Valrhona.
2. Lenôtre indique qu'on doit prendre un chocolat noir 70%, mais j'ai choisi un chocolat à 55%, car même si j'adore le chocolat, 55% est suffisant. J'ai pris du Valrhona "Equatoriale"
3. Découper le Chocolat Noir (175 g) en morceaux afin qu'il puisse fondre plus rapidement

LES MACARONS CHOCOLAT DE LENÔTRE, UN DÉLICE

4. Autre marque de qualité, le chocolat Barry. Ses pistoles sont de petite taille, je n'ai pas besoin de le hacher
5. Comme c'est souvent le cas pour des recettes à base de chocolat, j'ai pour habitude de couper mon chocolat noir avec du chocolat au lait

La Ganache

6. Faire chauffer dans une casserole la Crème Liquide 35% (125 g ou 12,5 Centilitres/125 Millilitres), le Lait (35 g ou 3,36 Centilitres/33,6 Millilitres) et le Miel (10 g)
7. Lenôtre mentionne du Sucre Inverti, mais on peut remplacer par du Miel
8. A 85 C, retirer du feu
9. Verser le liquide chaud sur les fèves de Chocolat Noir (175 g)
10. Laisser le chocolat temperer et fondre, sans remuer pendant 1 minute
11. Remuer à l'aide d'un fouet à main afin d'emulsionner
12. Attendre que la ganache refroidisse à 40 C avant d'ajouter le Beurre, car s'il était ajouté à haute température, il pourrait cuire et apporter un mauvais gout...
13. Au dessous de 40 C, ajouter le Beurre (20 g)
14. Mélanger. La ganache n'est pas prête ! Il faut maintenant la réserver et la faire "épaissir" car elle est trop liquide à ce stade
15. En la laissant à température ambiante encore 1 à 2 heures, elle va épaissir : il faudra remuer de temps en temps pour aider la ganache à prendre. Je ne recommande pas de mettre au frais mais pour gagner du temps, vous pouvez plutôt poser le récipient sur un bac d'eau froide avec glaçons

Les coques

16. Réaliser et cuire les coques
17. Prendre une des différentes méthodes (voir ICI)
18. Si c'est votre première fois, lire l'article du blog qui passe en revue les astuces pour éviter de rater les coques de macaron, ICI
19. Egalement, je recommande de commencer par la méthode Française qui est sûrement plus facile que la méthode Italienne (la seule difficulté est de savoir à quel moment arrêter de macaronner)
20. Pendant la réalisation des coques, on va les colorer. Au lieu de colorer les coques avec du colorant alimentaire, je remplace 20 g de poudre d'amandes par 20 g de Chocolat en Poudre, dans la recette
21. Coucher sur des plaques recouvertes avec un tapis silicone ou du papier sulfurisé
22. Laisser crouter (Surtout si vous avez choisi la méthode Française)
23. Rappel : Avec la méthode Italienne, ce croutage n'est pas toujours nécessaire (mais ça dépend vraiment de vos ingrédients et de votre four)
24. Cuire les coques (voir les instructions dans la recette que vous avez choisie)
25. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
26. On ne peut pas utiliser de coques chaudes (elles feraient fondre la ganache), mais on ne veut pas non plus de coques laissées plus de quelques heures à l'air libre (elle sécheraient et pourraient devenir craquantes)

LES MACARONS CHOCOLAT DE LENÔTRE, UN DÉLICE

27. Pour le montage, on doit s'assurer que la ganache a eu le temps d'épaissir, elle doit tenir en cuillère comme sur la photo !

Mise en poche

Je trouve que le meilleur moyen et le plus propre est d'utiliser une poche à douilles ! Vous pouvez sinon utiliser une cuillère

Utiliser une douille lisse de diamètre moyen : 1,4 cm de diamètre par exemple

Avant de transférer l'appareil dans la poche à douilles, on coince la poche à douilles dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte

28. On « marrie » les coques deux par deux de même taille

29. Creuser les coques en enfonçant un doigt : cela permettra à la ganache de "pénétrer" dans les coques et de les humidifier plus facilement

Assemblage

30. Remplir une 1ère coque de ganache

31. Poser la 2ème coque et presser légèrement (en tournant légèrement)

32. Poser la 2ème coque et presser délicatement

Conservation

Les macarons doivent être conservés au frais pendant 24 heures minimum, et doivent être placés dans la partie basse du réfrigérateur (l'endroit le moins froid). A la sortie du réfrigérateur, si les macarons sont trop froids ils craquent sous la dent: Afin d'éviter cela, il faudra alors les tempérer à température ambiante 10 minutes avant de servir

Astuces et Conseils

Pour consulter la liste des Conseils et Astuces pour réussir les macarons, voir [ICI](#)