

# LES MACARONS PISTACHE DE LENÔTRE (à TOMBER PAR TERRE)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-des-macarons-pistache-tomber-par-terre/>

Les macarons Pistache, avec une ganache sans chocolat blanc, et avec un vrai gout de Pistache !  
Un macaron à tomber par terre

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

### \*Ganache

300 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

105 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI. Pour la recette de Pâte de pistaches (tellement meilleur que les produits du commerce), voir: - ICI pour la recette de Pierre Hermé - ICI pour la recette de C. Felder

75 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,5 Oeufs

37 grammes de Beurre

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

Un peu de Colorant alimentaire Vert

### \*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

Un peu de Colorant alimentaire Vert

Quelques Pistaches Pour la déco

## Instructions

## LES MACARONS PISTACHE DE LENÔTRE (à TOMBER PAR TERRE)

### La Ganache

Je vous disais plus haut que cette ganache est de loin la meilleure que j'aie testé : Avec cette recette de Lenôtre ici, pas besoin de crème au beurre, de beurre, de gélatine, de chocolat blanc pour faire cette ganache : la Pâte d'amandes et la Pâte de Pistache se marient très bien, pour une ganache parfaite en texture et en saveurs

On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le goût sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :

Je vous donne des recettes maison ICI

### La pâte d'amandes

Pour la Pâte d'amandes (300 g), c'est encore plus facile de trouver dans le commerce, mais on peut la faire également soi-même et facilement, voir ici

### Préparation des ingrédients

1. Commencer par la Ganache car elle a besoin d'un peu de temps pour épaissir
2. Porter à température ambiante les ingrédients pendant 30 minutes à une heure. (La Pâte d'amandes et la Pâte de Pistache doivent rester enveloppées dans du film alimentaire étirable afin d'éviter de sécher)
3. Lenôtre indique de "lisser à la spatule" la Pâte d'amandes (300 g) et la Pâte de Pistache (105 g)
4. Si vos pâtes ne sont pas assez souples ou molles, vous aurez du mal à les lisser, vous pouvez les ramollir en les passant au micro-ondes 10 secondes
5. Quand les pâtes sont assez souples, je mélange ces deux pâtes avec une spatule
6. Quand les pâtes sont trop fermes (ce qui arrive quand elles trainent trop longtemps dans les placards), vous pouvez utiliser un robot (genre Kitchen Aid), avec la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
7. Pour un résultat qui doit être homogène au final
8. Une fois que les pâtes sont bien mélangées, verser les Blancs d'Oeuf (75 g pris de 2,5 Oeufs) tout en fouettant. L'appareil commence à liquéfier, j'ai changé d'ustensile et j'ai utilisé le TXT\_FOUETROBOT pour émulsionner l'appareil
9. Si vous ne voulez pas utiliser de robot (genre Kitchen Aid), on peut bien sûr tout mélanger manuellement
10. Faire ramollir les feuilles de Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau très froide, (avec des glaçons en été)
11. Faire chauffer le Beurre (37 g) à feu doux (ne pas le cuire !)
12. Ajouter la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) ramollie
13. Verser le contenu (beurre et gélatine dissolue) tout en fouettant
14. La ganache est encore très liquide à ce stade

### La couleur

La couleur que vous obtenez est assez pâle. Vient alors une décision à prendre: Rajouter du colorant alimentaire vert ou pas...

Les pâtisseries industrielles nous ont conditionné pour penser que la pistache, c'est forcément VERT. Or, comme vous voyez sur la photo, on obtient un jaune-vert tout à fait normal, mais le

## LES MACARONS PISTACHE DE LENÔTRE (à TOMBER PAR TERRE)

marketing des marques alimentaires nous ont forcé à associer une bonne saveur de pistache avec un bon vert vif

15. Vous pouvez, si c'est votre préférence, ajouter 3 gouttes de Colorant alimentaire vert ( ce que je fais personnellement... )

16. On obtient ainsi une ganache plus "verte"

### Les éclats décoration

17. Torrifier quelques Pistaches au four à 170 C (Thermostat 5) pendant 5 minutes

18. Hacher ces Pistaches, et filtrer avec une écumoire araignée (écumoire à gros trous) afin d'éliminer les "poussières"

### Les coques

19. Réaliser et cuire les coques

20. Prendre une des différentes méthodes (voir ICI)

21. 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

22. Egalement, je recommande de commencer par la méthode Française qui est surement plus facile que la méthode Italienne (la seule difficulté est de savoir à quel moment arrêter de macaronner)

### Couleur des coques

23. Pendant la réalisation des coques, ajouter (pendant qu'on monte les blancs d'oeufs) du Colorant alimentaire vert. (privilégier du colorant en poudre)

24. Coucher sur des plaques avec du papier sulfurisé

25. juste après avoir couché les coques : Sur une moitié des coques seulement, poser les éclats de Pistaches (qu'on a préparé précédemment) pour la décoration

26. Laisser crouter (Surtout si vous avez choisi la méthode Française)

27. Rappel : Avec la méthode Italienne, ce croustage n'est pas toujours nécessaire (mais ça dépend vraiment de vos ingrédients et de votre four)

28. Pour savoir quand les coques ont croûté, votre doigt ne doit pas sentir d'humidité au toucher

29. Cuire les coques (voir les instructions dans la recette que vous avez choisie)

30. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !

31. Après refroidissement : on « marrie » les coques deux par deux de même taille

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

### 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

## LES MACARONS PISTACHE DE LENÔTRE (à TOMBER PAR TERRE)

### Assemblage

33. Pour le montage, on doit s'assurer que la ganache a eu le temps d'épaissir, elle doit tenir en cuillère
34. Or comme vous pouvez le voir sur la photo, ma ganache était trop liquide !
35. L'astuce est de poser la cuve avec la ganache sur un récipient rempli à mi-hauteur avec de l'eau et des glaçons. Très vite, la ganache refroidit et sous l'action de la gélatine, on obtient une ganache qui tient en cuillère : on peut maintenant l'utiliser pour remplir les coques
36. Remplir une 1ère coque de ganache
37. Poser la 2ème coque et presser légèrement (en tournant légèrement)
38. Poser délicatement la 2ème coque et presser légèrement (en tournant légèrement)
39. A réserver au frais aussitôt !

### 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](#)