

# LES SAVOUREUX MACARONS CASSIS DE M.O.F

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/macarons-cassis/>

Voilà des macarons à consommer sans modération : Des macarons exquis avec une explosion de saveur de cassis en bouche

Temps de préparation : 1 H 30 Min

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Macaron,

## Ingrédients

\*Coques

des Coques de macaron Pour les recettes, voir ICI

Un peu de Colorant alimentaire Violet. Utiliser un colorant hydrosoluble

\*Confit

250 grammes de Purée de Cassis 25 Centilitres/250 Millilitres

200 grammes de Sucre à Confiture Ou 200 g de sucre semoule avec 7 g de Pectine NH

## Instructions

### La Ganache (un confit de fruits ici)

On appelle cela "ganache" dans le jargon des cuisines, mais pour être précis, une ganache désigne en principe un mélange épais Lait-Crème et Chocolat.

Il s'agit ici plutôt d'un confit de fruit : un confit est une purée de fruits que l'on épaissit, le plus souvent à la pectine

1. Pour la Purée de Cassis, le mieux bien sûr, c'est des fruits frais ! Si vous avez la chance d'en trouver sur les marchés ou de le cueillir, il suffira de mixer au robot à lame ('robot coupe') puis de filtrer. J'utilise des purées de fruits congelées : J'ai pris la marque BOIRON (ou parfois SICOLY).
2. Verser la Purée de Cassis dans une casserole et on chauffe à feu très vif : On cherche une cuisson rapide et intense afin de ne pas dénaturer le fruit

### Le sucre

3. L'auteur dit d'utiliser du Sucre à Confiture. Personnellement, je préfère utiliser du Sucre semoule

## LES SAVOUREUX MACARONS CASSIS DE M.O.F

auquel j'ajoute de la Pectine NH en poudre : C'est la même chose que le le Sucre à Confiture, mais ainsi je peux doser moi-même la pectine.

4. Si vous faites comme moi (mélange sucre/pectine): Avant d'ajouter la Pectine NH au liquide, mélanger la Pectine NH (7 g) au Sucre semoule (200 g) au préalable
5. Sinon : Avec du Sucre à Confiture, c'est encore plus simple : il vous en faudra 200 g
6. Dès la première ébullition de la Purée de Cassis, verser le Sucre à Confiture
7. Mélanger au fouet à main et continuer de cuire
8. Attendre de nouveau l'ébullition. La pectine ne "prend" qu'une fois l'ébullition atteinte. Cuire quelques minutes jusqu'à épaissement
9. Transférer dans un bol propre, et attendre que la ganache refroidisse, elle va figer
10. Ici, mon confit a bien épaissi à température ambiante
11. Si vous êtes pressés, vous pouvez refroidir en posant le bol sur un autre bol avec des glaçons, ou de l'eau très froide
12. Une fois le confit figé, il faut le "lisser" : Pour cela, mixer au robot à lame ou comme sur la photo avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')

### Les coques

13. Préparer les Coques de macaron
14. Les recettes sont ICI
15. 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
16. Egalement, je recommande de commencer par la méthode Française qui est un peu plus facile que la méthode Italienne

### Couleur des coques

17. Pendant la réalisation des Coques de macaron, ajouter (pendant qu'on monte les blancs d'oeufs) du Colorant alimentaire Violet. Choisir un colorant hydrosoluble, et de préférence en poudre
18. Attention, tous les colorants ne se valent pas... Certains peuvent faire éclater les macarons, voir mon article du blog qui parle des dangers à éviter (ICI). Privilégier un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre
19. Laisser croûter, notamment si c'est la la méthode Française
20. Pour savoir si vous avez laissé croûter suffisamment : Le doigt n'est pas humide en touchant délicatement les coques

### Cuisson

21. Cuire les macarons
22. Par ailleurs il est recommandé d'ouvrir la porte du four 2 ou 3 fois pour faire sortir l'humidité (si le four est trop humide, les macarons peuvent se fissurer). Avec certains fours, il est même recommandé de laisser la cuillère dans la porte pendant toute la cuisson...
23. Penser à retirer les coques des plaques dès la sortie du four !
24. On ne peut pas utiliser de coques chaudes, mais on ne veut pas non plus de coques laissées plus de quelques heures à l'air libre

## LES SAVOUREUX MACARONS CASSIS DE M.O.F

### Mise en poche

Utiliser une poche à douille afin de pocher la pâte à macarons

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

Avant de transférer l'appareil dans la poche à douille, enfoncer la poche à douille dans la douille afin d'éviter que l'appareil ne sorte

25. Visser la poche à douille...

26. Assembler les coques deux par deux de même diamètre

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

28. Remplir une 1ère coque de ganache

29. Poser la 2ème coque et presser légèrement

30. A placer 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