# [Macarons pistache](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/311150/1029896347/macarons_pistache.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Imprimer  |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=311150)  |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=311150)  |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=311150&f_type=a)  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Macarons pistacheAgrandir la photo Recette proposée par [Christel Benard](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/434259/9240838886/christel_benard.shtml) picto_citationAprès plusieurs essais et ajustements, j'ai enfin réussi à faire les macarons dont j'ai toujours rêvé, à partir de différentes recettes glanées ici ou là. " [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/434259/9240838886/1/christel_benard.shtml) |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 12 mn **Repos :** 30 mn **Temps total :** 72 mn  |

**Pour 35 personnes :** pour 35 petits macarons    170 g de sucre glace    125 g de poudre d amandes    20 g de pistaches    3 blancs d oeufs pas trop jeunes    colorant alimentaire vert et jaune    30 g de sucre en poudre pour la ganache    2 jaunes d oeufs    100 g de crème liquide entière c est meilleur    50 g de pâte à pistache ou 25 g de pistache + 25 g de sucre    20 g de beurre    2 sachets de sucre vanillé  |

 |
| *Dernière mise à jour 04/07/2006*  |
| *
* Préparation
*
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préparer le biscuit macaron :Moudre les pistaches, ajouter les amandes en poudre et le sucre glace et continuer à [hacher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/74/hacher.shtml) le tout. Ne pas hésiter à [hacher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/74/hacher.shtml) longtemps car plus c'est fin, mieux c'est.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige. Il est important d'utiliser du sucre normal et pas du sucre glace. Quand ils commencent à prendre, ajouter une cuillère de sucre. Quand ils sont bien montés, ajouter le reste du sucre et continuer à [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml). Cela doit être bien blanc, lisse et brillant.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Incorporer la poudre mélangée et tamisée dans les blancs d'oeufs montés. C'est à ce moment que l'on peut mettre du colorant, mais c'est faculatif. Mélanger doucement, avec une spatule en caoutchouc. Le mélange doit être bien brillant.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     [Dresser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/42/dresser.shtml). Personnelement, je n'ai jamais maitrisé la poche à douille. Donc, je prends un petite cuillère, cela va aussi bien. De toute façon, la pâte va s'étaler un peu à la cuisson. Ne pas oublier de mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque avant d'y déposer les tas de pâte.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Laisser poser 30 minutes. Préchauffer le four à 150°C.Enfourner, en doublant la plaque de cuisson, très important pour avoir la forme du vrai macaron et pas une sorte de cookie. Faire cuire environ 14 minutes. Le temps de cuisson dépend forcément de la taille des macarons et du four : il m'a fallu plusieurs essais avant de trouver la bonne température pour la bonne durée.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons pistache |  6     Préparer la ganache : Comme moi, on peut faire sa propre pâte de pistache en mixant 50 % de sucre avec 50 % de pistache.Mélanger les jaunes avec un sachet de sucre vanillé. Faire chauffer la crème avec la pâte de pistache et l'autre sachet de sucre vanillé. Une fois qu'elle bout, ajouter les oeufs, mélanger vivement et laisser épaissir sans bouillir tout en mélangeant. La crème épaissira encore en refroidissant (comme une [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml) classique). Ajouter le beurre ramolli avant le refroidissement complet.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Ils sont toujours meilleurs le lendemain voire le surlendemain. Pour des macarons au chocolat, je remplace les pistaches par du cacao Van Houten. La ganache, elle, est faite à partir de crème liquide bouillante versée sur du chocolat (environ 100 g de chaque) à laquelle on ajoute 20 g de beurre. |

 |
|  |