

Macarons au chocolat blanc & noix de coco

Pour une trentaine de macarons

Préparation : 30 minutes – Repos : 1 heure

Cuisson : entre 12 et 18 minutes (en fonction de la taille des macarons)

Ingrédients :

Macarons :

- 3 blancs d'œufs séparés quelques jours avant (+/-105g)
- 210g de sucre glace
- 125g de poudre d'amandes
- 30g de sucre en poudre
- colorant alimentaire orange

Ganache :

- 50g de crème liquide
- 150g de chocolat blanc
- 30g de noix de coco râpée

Ustensiles spécifiques utilisés : un batteur ou un robot, un tapis siliconé ou à défaut du papier sulfurisé, une plaque aluminium pour mettre le tapis ou le papier sulfurisé, une spatule en silicone, une poche à douille et tamis.



Réalisation :

Préparation de la ganache :

- Faire bouillir la crème liquide dans une casserole avec la noix de coco râpée.
- Eteindre et faire fondre le chocolat blanc dans la crème chaude. Bien mélanger.

Préparation des macarons :

- Préchauffer le four à 50-60°C.
 - Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes. Tamiser au-dessus d'un tapis siliciné.
 - Passer au four environ 15 minutes pour dessécher ce mélange. Laisser refroidir.
 - Monter les blancs en neige au robot. Quand ils deviennent assez fermes, ajouter le sucre blanc petit à petit puis le colorant. Vous devez obtenir le fameux « bec d'oiseau », à savoir des pointes orange, pour le coup, en retirant le fouet. (NB : Pour la quantité de colorant, j'ai mis la pointe d'un couteau de colorant en gel).
 - Verser petit à petit le mélange amande-sucre sur les blancs d'œufs et mélanger délicatement à la spatule en silicone (de bas en haut). Le mélange doit être lisse et brillant.
 - Mettre cet appareil dans une poche à douille.
 - Préparer un tapis en silicone ou un papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et dresser des petits tas (de 1,5 cm à 2 cm pour les plus petits à 3 ou 4 cm pour les plus gros).
 - Bien les espacer car ils s'étalent toujours un peu lors de la phase repos.
 - Tapoter la plaque pour chasser l'air éventuel.
 - Laisser « croûter » c'est-à-dire reposer, idéalement 1h mais cela peut être plus long !!
-
- Préchauffer le four à 150°C.
 - Cuire 12 minutes environ mais il faut surveiller la cuisson ! S'ils sont plus gros, augmenter la durée de cuisson !
 - Laisser reposer avant de les décoller.
 - La décoration se fait à ce moment-là, avant de les garnir (un peu de colorant noir mélangé à de l'eau et un ustensile à pointe fine ou un pinceau très fin = donner libre court à son imagination !).
-
- Les garnir d'une petite cuillère de ganache et laisser reposer au frais avant dégustation (du moins si vous y arrivez car, pour ma part, le besoin de goûter est toujours très fort !!).



www.lesdelicesabelle.fr