

Macarons à la noix de coco



Ingrédients:

Pour les coques:

70 g de blanc d'œuf (soit environ 2 œufs mais je vous recommande de peser)
140 g de sucre glace
80 g de poudre d'amande
20 g de sucre semoule
Colorant alimentaire en poudre au choix pour la couleur

Pour la ganache montée

80 g de chocolat blanc de bonne qualité
30 g de noix de coco râpée
50 g de crème de coco (attention crème et pas lait)
120 g de crème de coco bien froide
1 cuillère à café de miel neutre

Préparation:

La Ganache montée tout coco

1) Mettez les 50 g de crème de coco et le miel dans une casserole et portez à ébullition, puis versez en une fois sur le chocolat blanc cassé en morceaux. Couvrez et laissez fondre 2/3 minutes.

2) Mélangez bien la ganache pour la lisser et ajoutez lui 30 g de noix de coco râpée. Mélangez vivement pour que la ganache soit homogène. Ajoutez les 120 g de crème de coco bien froide, mélangez, filmez et placez au frais.

Les Coques

3) Mixez le sucre glace et la poudre d'amande puis tamisez l'ensemble. Montez les blancs en neige ferme, ajoutez le sucre semoule et fouettez à vitesse maximale pour obtenir le « bec d'oiseau » (les blancs forment des pointes lorsque l'on retire le batteur). Ajoutez une pointe de couteau de colorant blanc et mélangez bien.

4) Incorporez peu à peu le mélange poudre d'amande/sucre glace en travaillant la masse à la maryse (c'est le macaronnage). Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant. Une fois la bonne consistance obtenue, mettez l'appareil dans une poche à douille lisse.

5) Dressez des petits dômes d'environ 3 cm en quinconce sur une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez la moitié des coques de coco râpée et laissez croûter une vingtaine de minutes.

6) Déposez la plaque contenant les macarons sur une autre plaque vide et enfournez à 120° pendant une vingtaine de minutes (cuisson suivant votre four, à surveiller). A la sortie du four, laissez refroidir avant de décoller les coques.

Montage

7) Sortez la ganache du frigo et montez-la comme une chantilly, puis déposez-la sur la moitié des coques à l'aide d'une poche à douille. Refermez avec une autre coque. Placez les macarons au frais et attendez 24 à 48 heures pour les déguster.