

Macarons Noix de coco, ganache chocolat noir

Recette pour 12 Tapas

Description

Un délicieux macaron, garnit de ganache au chocolat et enrobé de noix de coco râpée.

L'astuce du chef

Conserver vos macarons dans le congélateur dans un contenant hermétique afin qu'ils préservent toute leur fraîcheur. Ils prendront que quelques minutes pour décongeler.

Ingrédients

Pour les coques

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Noix de coco râpée
- 50 Gr Sucre

Pour la ganache

- 250 Ml Crème 35%
- 200 Gr Chocolat noir
- 50 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

Pour les coques

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique. Rassemblez dans le bol du robot coupe, la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis. Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, laissez sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 minutes.

Pour la ganache

Dans une casserole, portez la crème à ébullition (avec le glucose s'il y a lieu). Placez le chocolat dans un bol. Versez la crème chaude sur le chocolat et patientez 30 seconde avant de mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Ajoutez le beurre mou et bien mélangez. Réservez au froid.

Pour le montage

Une fois les coques refroidies, remplir de ganache avec une poche de pâtisserie.

Bon appétit!