

Macaron coco, mousse au chocolat et coeur de guacamole à la banane

Recette pour 12 Tapas



Description

Macaron coco, mousse de chocolat noir, cœur guacamole banane

L'astuce du chef

Assurez-vous que les avocats soient mûrs pour réaliser la recette, versez le citron sur les avocats pour empêcher la chair de noircir.

Il vous est possible d'ajouter du sucre dans le guacamole, je vous conseille le sucre à glacer. Vous ne sentirez pas les grains sur la langue.

Ingrédients

Macaron coco

- 55 Gr Poudre d'amande
- 113 Gr Sucre glacé
- 60 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 25 Gr Noix de coco râpée non sucrée
- 25 Gr Sucre

Mousse chocolat

- 105 Ml Crème 35% à fouetter
- 65 Gr Chocolat noir

Guacamole banane

- 105 Gr Avocat
- 8 Ml Jus de citron
- 1 Filet Huile d'olive
- 1 Unité(s) Banane

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre four à 310.00 F°

Macaron coco

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce (l'hiver) dans un contenant hermétique. Sinon l'été vous pouvez les clarifier le jour même. 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 des macarons de 4 à 5 cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, parsemez dessus la noix de coco râpée (non sucrée idéalement) puis laissez sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 minutes.

Mousse au chocolat noir

Faites fondre votre chocolat dans un bain-marie et montez votre crème avec un batteur électrique ou à la main. Une fois votre chocolat fondu, laissez-le 5 minutes sur la table, puis incorporez 1/4 de la crème fouettée à l'aide d'un fouet en mélangeant énergiquement. Une fois le mélange complété, incorporez le reste de la crème en pliant avec le fouet. Il ne vous reste plus qu'à placer la mousse au chocolat dans une poche à pâtisserie avec une douille unie.

Guacamole banane

Placez tous les ingrédients dans le blender, assurez-vous que votre mix soit bien lisse.

Montage

À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, réalisez de belles boules de guacamole au centre de la coque de coco. Avec une autre poche munie d'une douille unie, réalisez une couronne de mousse au chocolat tout au tour de la boule de guacamole. Refermez le macaron avec une autre coque, exercez une légère rotation. Il ne vous reste plus qu'à les présenter comme sur la photo.

Bon appétit!