



Macarons tiramisu

Ingredients

Coques

65g de blancs d'oeuf
80g de sucre
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace

Ganache tiramisu

1 oeuf
1cuillère à café de café en poudre
1cuillère à café de cacao non sucré
50g de sucre
220g de mascarpone

Pour chablonner les coques

80g de chocolat blanc

Coques

- Pour une vingtaine de macarons -

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige jusqu'au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en poudre petit à petit lorsque les blancs commencent à monter.

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace puis les ajouter à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une maryse.

Macaronner jusqu'à obtenir un ruban.

Mettre en poche et former les coques sur une plaque perforée recouverte de papier à four ou d'une silpat.

Tapoter la plaque pour enlever les bulles d'air et laisser croûter environ 20 minutes.

Enfourner pour 14 minutes dans un four préchauffé à 140°C

Laisser refroidir les coques avant de les décoller.

Ganache tiramisu

Séparer le jaune du blanc d'oeuf

Monter le blanc en neige

Mélanger le jaune avec le mascarpone, le sucre, le café et le cacao

Puis ajouter délicatement le blanc en neige

Mettre en poche

Montage

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro onde

A l'aide d'un pinceau chablonner les coques pour les imperméabiliser

Laisser le chocolat durcir avant de garnir les macarons avec la ganache tiramisu



Macarons tiramisu