



macarons nutella

Ingredients

Coques

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

Ganache nutella

50g de chocolat au lait
100g de crème liquide entière
150g de nutella

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 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 sulfurisé ou d'une silpat.

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

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

Laisser refroidir les coques avant de les coller.

Ganache au nutella

Faire chauffer la crème, la verser chaude sur le chocolat en morceaux puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Incorporer le nutella et mélanger.

Mettre en poche, puis laisser au frais 2h avant de pouvoir en garnir les coques.

ASTUCE

- Tamiser bien la poudre d'amande pour des coques lisses.

- Utiliser une ganache bien froide pour une meilleure tenue.