



Macarons aux fruits rouges

Ingredients

Coques

65g de blancs d'oeuf

80g de poudre d'amande

80g de sucre glace

80g de sucre

Ganache aux fruits rouges

260g de chocolat blanc

125g de purée de fruits rouges

25g de glucose

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 four 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 aux fruits rouges

A l'aide d'un couteau hacher le chocolat blanc finement.

Faire chauffer la purée de fruits rouges.

Hors du feu y verser le chocolat blanc et le glucose.

Mélanger et y mettre un petit coup de mixeur plongeant pour obtenir une ganache onctueuse.

Mettre en poche et laisser au frais au moins 2h.

Garnir la moitié des coques et recouvrir de l'autre moitié.