



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Macarons au sucre cuit à la noix de coco



Préparation : 75 Min - Cuisson : 20 Min

Pour 6 personnes

Pour les macarons : Sucre semoule : 200 gramme(s) | Sucre glace : 200 gramme(s) | Blanc(s) d'oeuf : 150 gramme(s) | Eau : 5 centilitre(s) | Poudre d'amande : 200 gramme(s)
Pour la ganache : Chocolat au lait : 180 gramme(s) | Noix de coco rapée : 130 gramme(s) | Crème liquide entière : 30 centilitre(s) | Gousse(s) de vanille : 1 pièce(s)

Préchauffer le four à 170 °C.

Pour les coques : verser la poudre d'amande et le sucre glace dans un mixeur et le faire tourner durant 30 secondes pour affiner le mélange (tant pour tant), puis tamiser. Dans une casserole, **mélanger** l'eau et le sucre semoule avec une spatule. **Cuire** à 118-119 °C. Avant d'atteindre cette température, verser 75 g de blancs dans la cuve d'un batteur et les monter. Lorsque le sucre atteint la bonne température, le verser sur les blancs montés. **Fouetter** jusqu'à refroidissement de la meringue. **Verser** le reste de blancs d'oeufs sur le tant pour tant. Incorporer une petite partie de la meringue froide à ce mélange, puis ajouter le reste.

Mélanger pour avoir une pâte lisse et homogène, légèrement coulante. **Remplir** une poche à douille de cette préparation et dresser les macarons sur un tapis de cuisson ou sur une feuille de papier sulfurisé. **Tapoter** légèrement la plaque, puis enfourner pendant 10 à 12 min en tournant la plaque à mi-cuisson.

Pour la garniture : porter à ébullition la crème liquide et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. **Verser** ensuite petit à petit la crème sur le chocolat, de façon à obtenir une texture lisse et brillante. **Ajouter** la noix de coco râpée, puis **recouvrir** le tout d'un papier film et laisser la préparation se figer à température ambiante. Après refroidissement des macarons, garnir une coque de ganache à la noix de coco puis recouvrir la ganache d'un macaron vide. Faire prendre au réfrigérateur avant de consommer.

Le plus du chef : Le poids des blancs d'oeufs est important, mais il correspond à peu près à 5 blancs. Avant de cuire les coques, vous pouvez les saupoudrer de noix de coco râpée.

- Nez : de fleur d'oranger, de citron.
- Bouche : bulles fines et crémeuses, caressantes.



le conseil de votre caviste :
Moscato d'Asti Delicatamente
Dolce DOCG 5,5° Italie blanc

Et aussi :
Tokaji Aszu 4 Puttonyos
Disznoko 50cl 2004 Hongrie

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION