



Macarons à la noisette

Ingredients

Coques

65g de blancs d'oeuf

80g de sucre

80g de sucre glace

80g de poudre d'amande

Ganache noisette

150g de crème liquide entière

165g de chocolat blanc

75g de purée de noisettes

1g de gélatine

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 à la noisette

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la crème liquide

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Verser le chocolat blanc en morceaux, laisser fondre quelques secondes et émulsionner

Incorporer la purée de noisettes

Mettre en poche et laisser au frais 2h

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