

acarons 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 commencentmonter.

Tamiser la poudre d'amandeet le sucre glace puis les ajouter la prparation prcdente, dlicatement l'aide d'une maryse.

Macaronner jusqu' obtenir un ruban.

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

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

Enfourner pour 14minutes dans un four prchauff 140C

Laisser refroidir les coques avant de les dcoller.

Ganache au nutella

Faire chauffer la crme, la verser chaude sur le chocolat en morceaux puis mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

Incorporer le nutella et mlanger

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

ASTUCE

- Tamise bien la poudre d'amande pour des coques lisses

- Utilise une ganache bien froide pour une meilleure tenue

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr