

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 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 à la noisette

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la crme liquide

Hors du feu ajouter la glatine essore

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

Incorporer la pure de noisettes

Mettre en poche et laisser au frais 2h

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

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