



## 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 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 aux fruits rouges

A l'aide d'un couteau hâcher 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 à pied 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