

Macarons Chocolat et Menthe

Pour environ 40 macarons

• Cucina • Cooking • Cuisine • Cocina • Küche • Küche • K k • Cucina • Cooking • Cuisine • Cocina • K

Matériel

- 4 feuilles de cuisson Si-Bake
- Un batteur électrique
- Un thermomètre
- Une poche à douille
- Une douille de diamètre 8mm
- Une maryse ou spatule silicone
- Une casserole
- Un saladier

La coque

Blancs d'oeufs	2 x 67gr
Poudre d'amandes	200gr
Sucre glace	200gr
Sucre semoule	200gr
Eau	67gr
Colorant alimentaire en poudre
.....une pointe de couteau	

La ganache Menthe - Chocolat

Crème fraîche entière	60gr
Chocolat.....	100gr
Feuilles de menthe.	10



La coque

• **Séparez les blancs des jaunes d'oeufs** quelques heures avant de commencer, et conservez les blancs à température ambiante.

• **Tamisez la poudre d'amandes** et le sucre glace. Réservez.

• **Montez 67 grammes de blancs en neige**   l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique. Pendant ce temps, préparez le sirop. Dans une casserole, **mélangez le sucre semoule et l'eau**, et portez à ébullition jusqu'à **110 C**.

Continuez de monter vos oeufs en neige tout en incorporant le sirop.

• **Diminuez la vitesse** de votre batteur électrique ou robot et stoppez le travail une fois le mélange refroidi.

• **Incorporez** le reste de blancs, la poudre d'amandes et le sucre glace tamisés.

Ajoutez le colorant désiré, et **macaronez**.

• Remplissez votre **poche à douille**. Positionnez l'embout de votre douille à quelques millimètres de votre feuille silicone Si-Bake, et au centre d'un repère/gabarit. **Dressez vos macarons** en répétant l'opération.

• Enfournez   **140 C** pendant **12 minutes**.

• Pendant la cuisson de la première plaque de coques, vous pouvez en dresser une seconde. **Laissez refroidir** chacune de vos feuilles silicone Si-Bake avant de retirer les coques.

La ganache Menthe - Chocolat

• Dans une casserole, **faites chauffer la crème entière**, ajoutez le chocolat coupé en morceaux, ainsi que les feuilles de menthe.

• Une fois le chocolat fondu, **laissez reposer au frais quelques heures**.

• Lorsque le mélange est pris, retirez les feuilles de menthe et **fouettez-le** afin d'obtenir une ganache plus légère.

Montage

• A l'aide d'une poche à douille garnie de ganache menthe-chocolat, **garnissez la moitié de vos coques**.

• Enfin déposez une seconde coque sur le dessus.

