

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## MACARONS A LA NOIX DE COCO

Pour 6 personnes



Préparation : 1h30

Cuisson : 12 min

### Ingrédients :

- 3 blancs d'oeufs de quelques jours
- 200 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amandes
- 20 g de noix de coco râpée
- 40 g de sucre en poudre

### Pour la ganache :

- 50 g de crème liquide entière
- 150 g de chocolat blanc
- 20 g de noix de coco râpée

### Préparation des macarons :

Préchauffez le four à 150°

Dans un saladier, montez les blancs en neige et lorsqu'ils commencent à former des pics, incorporez petit à petit le sucre en poudre.

Mixez les amandes en poudre, la noix de coco et le sucre glace ensemble, les mettre dans une passoire puis les tamisez ensemble au-dessus des blancs en neige.

Soulevez délicatement la préparation à l'aide d'une spatule souple, jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et brillant.

Mettre la préparation dans une poche à douille et formez des macarons à la grosseur d'une noix sur une feuille de papier sulfurisé, en les espaçant suffisamment car ils vont s'étaler à la cuisson. Saupoudrez les macarons avec un peu de noix de coco râpée. Laissez crouter les macarons (reposer) 1h. Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 12 minutes. Les laissez refroidir.

### **Préparation de la ganache et montage :**

Mettez la crème liquide et la noix de coco dans une casserole sur un feu très doux et au moment où elle commence à tiédir, ajoutez les morceaux de chocolat blanc, mélangez le tout. Laissez refroidir.. Accolez les macarons deux par deux avec la ganache. Les gardez au frais jusqu'au moment de servir. De préférence des déguster le lendemain.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)