



## La recette de base de Marina façon Mercotte



110g de blancs d'œufs vieillis, ramenés la veille à T° ambiante, 225 g de sucre glace, 125 g de poudre d'amandes préalablement torréfiée 10mn à 150° et refroidie, 30 g de sucre en poudre, 1cc de colorant noir en poudre.

Préchauffer le four et les plaques lisses à pâtisserie à 145°.

Passer -avec la touche pulse et sans chauffer- le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.

Monter les blancs en neige avec 2 gouttes de jus de citron et une pincée de sel en ajoutant le sucre petit à petit dès que le fouet laisse des marques, puis augmenter la vitesse pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter une cuillère à moka de colorant noir en poudre. Bien mélanger pour une couleur homogène.

Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.

Dresser les macarons sur des plaques alvéolées recouvertes de papier siliconé à la poche avec une douille lisse de 10 à intervalles réguliers et en quinconce.

Enfourner sans croûtage sur les plaques chaudes 13 minutes.

Laisser complètement refroidir avant de retirer les macarons de la plaque.

### La ganache montée au réglisse à préparer la veille:

150g de couverture Ivoire, 50g de crème fleurette à 35%, 8g de miel neutre, 4 carrés d'une plaque de zan à l'anis, 120g de crème fleurette à 35%.

Diluer le zan dans la crème chaude. Fondre le chocolat au bain marie et réaliser une émulsion à la maryse en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat pour obtenir un mélange lisse brillant et élastique. Ajouter alors les 120g de crème froide, mélanger et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter le mélange en chantilly ferme et garnir aussitôt les macarons avec.

