

MACARONS ROSES CHOCOLAT TONKA GRIOTTES

Ingrédients pour environ 15 macarons (30 coques):

- 2 X 40 g de blancs d'oeufs séparés des jaunes depuis la veille ou 2 jours
- 115 g de poudre d'amandes
- 115 de sucre glace
- 115 g de sucre en poudre
- 25 g d'eau
- 1 pointe de colorant rouge
- 1 pointe de colorant noir
- 150 g de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- qqs griottes dénoyautées, égouttées
- 1/2 fève tonka

Préparation de la ganache :

Faire fondre au micro-ondes le chocolat coupé en morceaux. Bien mélanger, ajouter la crème liquide, la fève tonka râpée et les cerises coupées en petits morceaux (ou garder qqqs griottes entières pour garnir comme sur la photo). Mettre au frais.

Préparation des macarons :

Mixer dans un blender la poudre d'amandes avec le sucre glace.

Préchauffer le four th.5. puis éteindre.

Tamiser le mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettre dans le four éteint 5 à 10 min. Sortir, mettre dans un saladier et laisser **refroidir**. Ajouter alors les autres 40 g de blancs d'oeufs non montés et mélanger vigoureusement.

Dans une casserole, mettre le sucre en poudre et l'eau et faire cuire à feu doux, en surveillant la température avec un thermo- sonde. Mettre les autres 40 g de blancs d'oeufs dans un saladier avec une pointe de sel ou qqg gouttes de citron. Commencer à battre les blancs en neige à petite vitesse, lorsque le sirop atteint 110 °C, augmenter la vitesse et verser doucement le sirop le long des parois du saladier, continuer de battre. Ajouter les colorants, ne pas trop battre les blancs. A l'aide d'une maryse, ajouter en 3 fois la meringue italienne sur le mélange poudre d'amandes - sucre glace refroidi. On doit obtenir un joli ruban souple et brillant.

A l'aide d'une douille, déposer des ronds sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Tapoter le dessous de la plaque pour avoir de jolis ronds et laisser reposer 20 à 25 min. Préchauffer le four th. 5. Après le temps de repos, déposer la plaque sur 2 autres plaques froides (pour obtenir de beaux macarons avec collerette). Faire cuire 15 à 20 min (selon la taille des macarons et votre four).

Sortir du four et laisser refroidir avant de décoller le macarons.

Les garnir de ganache, les mettre au frais dans une boîte hermétique jusqu'au lendemain (je sais c'est impossible), pour déguster des macarons au top de leur saveur !