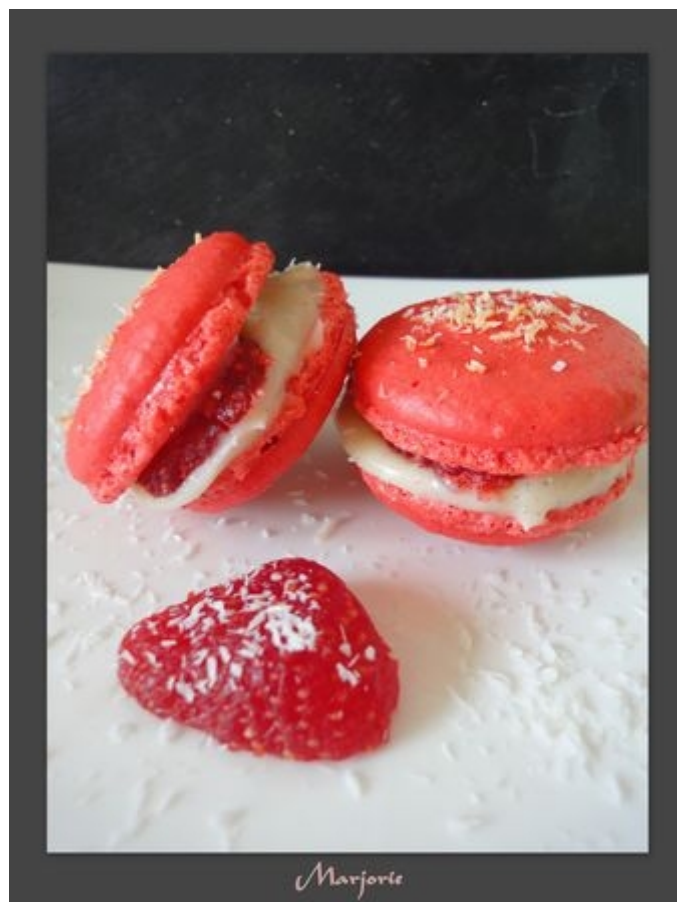


Petit macaron, tout beau, tout rond... il n'y a pas à dire j'adore ses petites choses et je ne suis pas la seule!!!

Voici un parfum qui me tentait depuis mon expérience vanille-fraise...J'ai voulu un goût léger de noix de coco afin de ne pas masquer la fraise, c'est pourquoi je n'ai pas mis d'arôme mais plutôt un chocolat à la coco!



La recette pour 20 macarons:

- 200g de sucre glace
- 130g de poudre d'amande
- 100g de blancs d'œufs
- 30g de sucre en poudre
- sel, citron
- colorant

Peser chacun des ingrédients avant de commencer et organiser le plan de travail.

Sécher la poudre d'amande pendant 10 min dans un four à 120°C .

Mettre dans un mixeur le sucre glace et la poudre d'amande.

Mixer le tout. Réserver.

Dans un récipient de taille adaptée, mettre les blancs d'œufs avec une petite pincée de sel ainsi que 3 gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige progressivement, c'est à dire, pendant 1 min à la vitesse minimale, puis 2 min en vitesse intermédiaire, ensuite incorporer le sucre en poudre et le colorant, puis passer à la vitesse maximale pendant 4-5 min.

Verser dans les blancs en neige la moitié du mélange sucre glace / poudre d'amande.

Mélanger délicatement avec une maryse (spatule souple en silicone) en raclant les bords et en soulevant la masse.

Ajouter la 2nd partie des poudres et continuer à mélanger délicatement.

Écraser la pâte le long des parois pour la rendre plus souple et plus brillante. Lorsque celle-ci se replace rapidement et sans marque dans le récipient, arrêter de macaronner.

Se munir d'une poche avec une douille de diamètre moyen (ou d'une seringue à pâtisserie) et la remplir en bouchant l'extrémité avec un doigt.

Déposer des cercles uniformes sur une feuille de papier cuisson en appuyant par légère pression sur la poche. Lorsque le diamètre convient, arrêter d'appuyer puis relever la douille avec un petit mouvement de poignet.

Attention , déposer les futurs coques en quinconce sur la feuille pour permettre à la chaleur de mieux circuler.

Laisser croûter à l'air libre pendant 1 à 2 heures (cette donnée est à titre indicatif; cela dépend des conditions de température et d'humidité dans votre maison). Lorsqu'une fine croûte, non collante, s'est formée sur les coques, celles-ci peuvent être cuites.

Attention, les décorations (pralin, coco râpée, graines...) doivent être déposées avant séchage.

Enfourner les coques sur 2 à 3 plaques superposées (aide à la formation de la collerette) pendant 22 min à 130°C (les indications de températures dépendent du four utilisé, ainsi que de la couleur et de la taille des coques...).

Ganache coco-fraise:

- 200g de chocolat à la noix de coco type Galak ou marque distributeur
- 80g de crème fraîche
- 1 càs de coco râpée
- fraises séchées

Mettre au bain marie le chocolat et le laisser fondre doucement avec la crème fraîche.

Mélanger. Ajouter la coco râpée.

Laisser la ganache prendre à l'air libre puis la réserver au réfrigérateur pendant quelques heures.

Prendre les coques 2 par 2 et y déposer une noix de ganache à la coco. Découper les fraises séchées en rondelles et en déposer une au coeur de la ganache.

Refermer le macaron et procéder ainsi avec toutes les coques.

Conserver au réfrigérateur avant dégustation.



Astuces: voici quelques recommandations:

- ne faites pas des coques trop grandes car elles s'étalent un peu avant de sécher...
- si vos coques sont claires, afin de conserver cette couleur, cuisez-les à basse température (130°C) pendant plus longtemps (22 min)
- si vos coques sont foncées vous pouvez les cuire plus rapidement (155°C pendant 13 min)
- si vos coques sont petites, attention au temps de cuisson!!
- veillez à séparer le blanc des jaunes d'œufs 2 à 3 jours avant utilisation afin qu'il soit plus fluide.
- utilisez des blancs mis à température ambiante
- n'hésitez pas à prolonger la montée des blancs (très serrée) cela joue sur le macaronnage et sur la formation de la collerette.
- Préparer la ganache la veille pour en augmenter la tenue.
- Si vous êtes patient, dégustez les macarons 1 à 2 jours après leurs fabrications, ils sont meilleurs.
- Comme le Galak n'est pas un chocolat pâtissier mais plutôt à croquer, il est moins riche et n'est pas destiné à réaliser des fourrages, c'est pourquoi je vous conseille de le faire fondre très doucement et en présence d'un corps gras (crème fraîche) afin d'éviter qu'il ne se décompose...