



Pour les coques j'ai suivi la recette de Sylvie ici :

- 120 g de blancs d'œuf
- 30 g de sucre
- 1 cuillère à café de blancs secs*
- 220 g de sucre glace amylicé (avec amidon)
- 120 g de poudre d'amandes
- colorant au choix si possible en poudre

*facultatif

Dans un Blender ou « Mr T, TM31 », mixer ensemble le sucre glace et la poudre d'amande pour obtenir une poudre très fine ainsi que le colorant choisi s'il est en poudre. Dans le bol du robot, battre les blancs d'œuf en neige avec une petite pincée de sucre et une pointe de colorant. Quand le mélange mousse un peu, ajouter le sucre fin et le blanc d'œuf sec petit à petit et fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte à meringue au bec.



Incorporer le mélange de poudre d'amandes et de sucre glace sur les blancs d'œuf ; mélanger en soulevant délicatement à l'aide d'un racle-tout (corne) et en ramassant bien les bords et le fond. **Macaroner*** : mélanger correctement pour lisser la pâte. Elle est assez souple et brillante.

*Technique de préparation du biscuit à macarons, selon laquelle on soulève avec une corne le mélange poudres tamisées/colorant/blancs montés pour obtenir une préparation lisse et brillante (source [Food Avenue](#))

Remplir la poche à douille (douille de 5 mm pour moi) et dresser les macarons sur 2 plaques perforées superposées sur la toile Silpat.



Espacer assez et décaler les rangées une sur deux (j'ai confectionné des patrons [ici](#)) mais ne pas oublier de les retirer avant cuisson). Tapoter légèrement la plaque sur le plan de travail pour chasser les bulles d'air. Allumer le four à ce moment-là, les macarons sèchent pendant ce temps.



Enfourner pendant 12 min à 170°C (Th 5/6). Sortir les macarons du four et laisser refroidir complètement avant de les décoller. Former les couples. Mettre une coque sur les 2 à l'envers pour gagner du temps au garnissage.

Ganache aux Pralines Roses



Ingrédients:

- 100 g de crème liquide entière
- 100 g de pralines roses
- 200 g de pistoles de chocolat blanc
- 34 g de beurre de cacao



Dans la casserole, porter la crème à ébullition, ajouter les pralines préalablement broyées légèrement au TM 31. Mélanger au fouet, les pralines fondent. Hors du feu, incorporer les pistoles de chocolat. Mélanger, on obtient une pâte onctueuse. Quand la température redescend environ 60°C, incorporer le beurre de cacao. Mettre la ganache dans une poche à douille avec une large ouverture (pour laisser passer les morceaux non fondus de pralines ou d'amandes) , n'en ayant pas, j'ai confectionner ma poche avec ma machine sous vide pour la poche et la soudure. Laisser au frigo le chocolat cristallise. Garnir les coques retournées, placer l'autre coque et voilà au frais au moins 1 nuit, ce ne sera que meilleur !!!

