

# Macarons aux Myrtilles



## Ingrédients pour 84 coques:

- 55 g de blanc d'œufs
- 150 g de sucre glace amylicée
- 150 g de poudre d'amandes
- du colorant poudre Violet
- 55 g de blanc d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 40 g d'eau

## Pour la garniture :

- 250 g de myrtilles
- 200 g de chocolat blanc
- 100 ml de crème liquide entière

Peser tous les ingrédients avant de commencer. Préchauffer le four à 155°C.

Mixer finement les poudres ensemble au Cook'in(ou autre blender puissant). Mélanger les blancs (55 g) à la spatule. Réserver.

Pendant ce temps, préparer le sirop à 118°C. A partir de 110°C, commencer à battre les blancs. Verser le sirop sur les blancs battus dans la cuve du robot, en laissant tourner et refroidir à 40°C.

Incorporer au 1er mélange en 2 fois. Macaroner à la spatule.

A l'aide de la poche à douille, dresser les macarons, aidé d'une matrice placée en dessous de la toile Silpat posée sur 2 plaques perforées.

Enfourner 17 min à four 155°C (indication pour mon four) car pour les macarons "suivant votre four", cette règle s'applique plus que jamais.

Dans le Cook'in, mixer les myrtilles. Mettre tous les ingrédients. Régler **8 min/60°C/vit 3**. Laisser refroidir. Former les couples. Garnir 1 coque sur 2 avec la ganache aux myrtilles montée au batteur.



Réserver au frais au moins 24H00, mais c'est dur...