

Cela faisait longtemps que l'on me réclamait des macarons à la noix de coco. Comme ceux à la vanille ont beaucoup de succès, j'ai fait cette alliance aux couleurs de Tahiti...

### **La recette des coques :**

- 200 g de sucre glace ( de préférence sans amidon)
- 130 g de poudre d'amande
- 3 blancs d'œufs (ou 100g) séparés de leurs jaunes depuis 2 jours
- 30 g de sucre en poudre
- jus de citron, sel (ou crème de tartre)
- colorant blanc (oxyde de titane)
- vanille en poudre

Mélanger le sucre glace à la poudre d'amande puis tamiser.

Dans un saladier, monter les blancs en neige avec une pointe de sel et une giclée de jus de citron (*cela permet aux blancs de rester bien serrés pendant le macaronnage et donc de texturer la pâte afin qu'elle ne soit pas trop liquide lors du dressage des coques*).

*Lorsque ceux-ci commencent à monter, ajouter le sucre en poudre, le colorant et la vanille en poudre.*

Saupoudrer le mélange poudre d'amande/ sucre glace sur les blancs en neige et "macaronner" à l'aide d'une maryse (spatule en silicone). Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, brillante, ni trop épaisse, ni trop liquide.

Dresser les coques à l'aide d'une poche à douille (ou d'une seringue de pâtisserie) .

Laisser "croûter" toute une nuit ou au moins 5h (*si le temps de croûtage est réduit il y a un risque qu'une fois au four les macarons ne forment pas de collerette et se craquellent, j'en ai fais l'amer expérience !!*)

Pré-chauffer le four à 160°C et enfourner les macarons durant 9min (voir plus en fonction de la taille de vos macarons). Attendre quelques minutes puis décoller les coques, si besoin avec une lame de couteau le long du papier.



### **Recette de la ganache à la noix de coco :**

- 200g de chocolat blanc
- 75g de crème fraîche
- 25g de beurre
- arôme coco
- noix de coco râpée

Faire fondre au bain-marie le chocolat blanc avec le beurre puis y ajouter la crème fraîche et émulsionner rapidement.

Incorporer l'arôme ainsi que la noix de coco râpée.

**Astuces** : Vous pouvez remplacer les blancs d'œufs par une poudre (de blanc d'œuf) qui se reconstitue avec de l'eau suivant le rapport 5g de poudre +30 g d'eau. Cela évite d'attendre plusieurs jours avec des oeufs clarifiés dans votre frigo . De plus si vous faites souvent des macarons comme moi ou en grosse quantité on est vite envahi par les jaunes d'œufs dont on ne sait plus quoi faire!!! Autre avantage de cette poudre: les blancs montent plus facilement en neige et on une meilleure tenue (ne grainent pas).

Autres astuces : votre poudre d'amande doit être très fine (macarons plus lisses) si ce n'est pas le cas il faut la re-mixer ; d'autre part elle doit être bien sèche, pour s'en assurer vous pouvez laisser le paquet ouvert ou bien passer la poudre d'amande au four (10 min à 150°C) avant de l'utiliser.