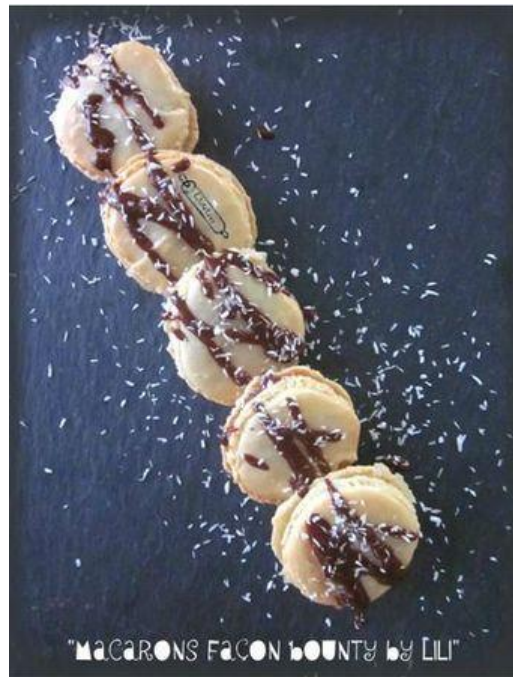


"Macarons façon bounty by Lili"



Pour la ganache chocolat lait coco:

230g de lait de coco
185g de couverture jivara
25g de beurre demi sel
25g de coco grillé

Pour le biscuit macaron:

250g de poudre d'amandes
250g de sucre glace
2 x 100g de blanc d'œufs crus
225g de sucre semoule
75g d'eau
1 pincée de sel

Le coco

Griller 100 gr de noix de coco, prélever 75 g pour le décor et 25 gr pour la recette

La ganache chocolat lait coco

Faites bouillir le lait de coco puis verser le sur le chocolat et mixer le tout
Ajouter le beurre demi sel et mixer de nouveau
Ajouter 25 g de coco grillé
Recouvrir de film alimentaire au contact pour éviter qu'une croûte se forme et laisser refroidir au réfrigérateur.
Comme l'a dit Christophe dans l'émission, mieux vaut préparer la ganache la veille. (*Chose faite!*)

Biscuit macaron : 1ère partie

Broyer au robot coupe la poudre amande et le sucre glace
Tamiser le tout
Ajouter 100 g de blancs crus, bien mélanger

La meringue à l'italienne

Cuire le sucre semoule avec l'eau à 110° puis laisser monter à 118°
Monter au batteur 100 gr de blancs tempérés avec une pincée de sel fin
Lorsque le sucre est à 118°, verser sur les blancs montés
Laisser refroidir à 50°

Biscuit macaron :2ème partie

Mélanger la préparation poudre d'amande et sucre glace (1ère partie) avec la meringue italienne (2ème partie)

A l'aide d'une spatule bien rabattre pour macaronner puis à l'aide d'une poche et d'une douille unie dresser sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.

Laisser crouter 30 mn

Cuire environ 12 mn à 150°

Laisser refroidir sur la plaque

Garnir avec la ganache chocolat lait coco

Coller par deux

Décorer les macarons avec le reste de chocolat au lait fondu et saupoudrer de coco grillé

Réserver minimum une nuit au réfrigérateur avant de les déguster, *(mon fils et mon mari n'ont pas pu attendre, mais moi si !)*

