

Macarons à la cerise et au romarin coque en chocolat

Pour 30 macarons:

Pour les coques:

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

90g de blancs d'œufs

1 cuil à café de colorant poudre rouge

Confiture de cerise

150g de cerises (dénoyautées)

1 cuil à café bombée de romarin

90g de sucre

1 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à café rase d'agar- agar

200g de chocolat blanc ou noir ou 100g de chaque

Préparez la garniture: Faites chauffer ensemble les cerises, le romarin, le jus de citron et le sucre. Quand les cerises commencent à se ramollir, mixer le tout pour obtenir un coulis, continuez la cuisson une dizaine de minutes et ajoutez l'agar-agar à la fin de la cuisson, mélangez pour l'incorporer et laissez refroidir. Réservez au frais.

Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace, ajoutez le colorant poudre.

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre puis quand ils commencent à mousser versez le restant du sucre. Les blancs doivent être lisses, brillants et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs en neige et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide (il doit s'écouler en formant un ruban quand vous soulevez la spatule). Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Formez les macarons sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez les dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques.

Quand les coques sont froides et la confiture ferme, garnissez la moitié de vos coque avec cette dernière et refermez les macarons avec le reste de coques.

Placez les macarons au congélateur pendant 30 minutes pour bien les refroidir, ainsi la confiture ne coulera pas quand vous les tremperez dans le chocolat.

Faites fondre le chocolat bain mari ou au micro onde, quand il est bien lisse plongez-y vos macarons de sorte la moitié seulement soit recouverte de chocolat et déposez les sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez durcir le chocolat au frigo.

Et voila!!