

Macarons jardin du maquis revisité en jardin des forêts

Pour 40 macarons

Coques jaunes

50g de blancs d'œufs

12g de sucre en poudre

62g de poudre d'amande

113g de sucre glace

1/2 cuil à café de colorant jaune en poudre

Coques cacao

50g de blancs d'œufs

12g de sucre en poudre

62g de poudre d'amande

113g de sucre glace

1/2 cuil à café de cacao en poudre

Ganache

135g de chocolat noir

105g de chocolat au lait

50g de miel de sapin

100g de crème liquide

Les coques: Tamisez ensemble la poudre d'amande, le sucre en poudre et le colorant ou le cacao. Montez les blancs en neige quand ils commencent à mousser versez le sucre et continuez encore 5 à 10 minutes jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes, lisses et brillant.

Versez la totalité du mélange de poudres sur les blancs en neige et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une consistance épaisse, lisse et qui s'écoule comme un liquide.

Versez les pâtes à macarons dans deux poche à douille et formez des disques sur des plaques de cuisson recouverte de papier sulfurisé, saupoudrez les coques jaunes de cacao en poudre.

Faites cuire à 170°C pendant 12 minutes.

La ganache: Faites fondre ensemble les deux chocolats au bain mari ou au micro onde.

Faites tiédir le miel et la crème séparément puis versez la crème sur le chocolat fondu. Quand le mélange est homogène incorporez le miel et lissez bien le tout, filmez au contact et laissez refroidir 2heures au frigo le temps qu'elle devienne crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille et déposez-la sur les coques au cacao. Refermez les macarons avec les coques jaunes et laissez au frais pendant 24 heures avant de les déguster.