

## Mac'arons (Chocolat-Passion-Framboise)

### Pour environ 40 macarons

#### Coques des macarons

2\*55g de blancs d'œuf

150g de poudre d'amande

150g de sucre glace

150g de sucre en poudre

38g d'eau

1 cuil à café de colorant marron

1/2 cuil ç café de colorant orange

Vermicelles de chocolat

#### Confiture de framboise

150g de framboises surgelée

90g de sucre

1 cuil à soupe de jus de citron

1 pointe de couteau d'agar- agar

#### Gelée de fruits de la passion

150ml de coulis de fruits de la passion

2 feuilles de gélatine

### Ganache au chocolat

125g de chocolat noir

6 grains de poivre sauvage de Madagascar

100g de crème liquide

1 cuil à café de sucre

20g de beurre

#### **La veille:**

Préparez la gelée de fruits de la passion: Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les faire ramollir. Faites chauffer le coulis de fruits de la passion et quand des bulles commencent à apparaître à la surface, incorporez la gélatine. Mélangez au fouet avant de verser le liquide sur une plaque de four ou un plat de 25cm sur 35cm préalablement chemisée avec du film alimentaire ou du papier cuisson. Placer au froid bien à plat pour la faire prendre.

#### **Le jour même:**

Préparez la confiture de framboise: Faites chauffer ensemble les framboises et le sucre. Quand les framboises commencent à se ramollir, mixer le tout pour obtenir un coulis, continuez la cuisson une dizaine de minutes et ajoutez une pointe de couteau d'agar-agar à la fin, mélangez pour l'incorporer et laissez refroidir. Réservez au frais.

Préparez la ganache au chocolat : Hachez le chocolat et écrasez le poivre de Madagascar, mélangez-les. Portez à la crème et le sucre à ébullition puis versez le crème chaude sur le chocolat en deux fois et en homogénéisant le mélange entre chaque, pour finir incorporez le beurre. Quand le mélange est lisse et brillant laissez-le refroidir à température ambiante.

Préparez les coques: Mixez et tamisez la poudre d'amande et le sucre glace (c'est ce qu'on appelle le "tant pour tant").

Préchauffez le four à 155°C en chaleur tournante.

Préparez un sirop en faisant cuire le sucre avec l'eau sans mélanger, surveillez la température avec une thermosonde, quand elle atteint 110°C commencez à battre la première pesée de

blancs d'œuf. Quand le sirop atteint 118°C versez-le sans attendre sur les blancs en neige tout en continuant de les battre jusqu'à complet refroidissement (d'ou l'intérêt d'avoir un robot!!!).

Quand la meringue est froide incorporez, toujours au fouet, la deuxième pesée de blancs d'œufs et les colorants, juste le temps de les incorporer.

Versez la totalité du "tant pour tant" sur la meringue et incorporez-le à l'aide d'une maryse ou de la feuille du robot jusqu'à ce que le mélange devienne semi liquide et forme un ruban en s'écoulant.

Versez la pâte obtenue dans une poche à douille munie d'une douille lisse. Formez les coques sur des plaques de four recouvertes de papier cuisson, laissez crouter 10 minutes. Parsemez la moitié des coques de vermicelles en chocolat et enfournez à 155°C pendant 15 minutes en chaleur tournante (si vous n'avez pas de chaleur tournant laissez le porte du four légèrement entrouverte).

Laissez refroidir les coques avant des les décoller.

### **Montage:**

½ heure avant de monter les macarons, placez la gelée de fruits de la passion au congélateur, elle sera plus facile à travailler, Découpez la gelée de fruits de la passion en carrés un peu plus petits que le diamètre de vos coques.

Sur les coques sans vermicelles de chocolat déposez un peu de ganache au chocolat à l'aide d'une poche à douille puis un carré de gelée de fruits de la passion, et enfin un peu de confiture de framboise. Refermez les macarons avec les coques avec vermicelles de chocolat et voila.