

Macaron Mont-blanc cassis

Pour environ 30 macarons

Coques des macarons

*2*55g de blancs d'œuf*

150g de poudre d'amande

150gde sucre glace

150g de sucre en poudre

38g d'eau

Colorant en poudre blanc

Garniture

Confiture de cassis

Crème de marron

Chantilly à la crème de marron

150g de crème fleurette

100g de crème de marron

1 feuille de gélatine

Mousse à la crème de marron : Plongez la feuille de gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Fouetter la crème fleurette en chantilly et réservez au frigo.

Dans une casserole faite légèrement chauffer la crème de marron, ajoutez lui la feuille de gélatine essorée et mélangez au fouet pour bien dissoudre cette dernière. Laissez refroidir quelques minutes.

Incorporez un peu de chantilly à la crème de marron pour la détendre, puis incorporez délicatement le reste de la chantilly. Laissez prendre au froid pendant au moins 4 heures.

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 mélangez, 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.

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 la porte du four légèrement entrouverte).

Laissez refroidir les coques avant des les décoller.

Montage : tartinez la face interne de chaque coque d'une légère couche de crème de marron.

A l'aide d'une poche à douille, déposez un cercle de chantilly à la crème de marron sur la moitié des coques puis garnissez le cœur de ce cercle avec de la confiture de cassis.

Refermez les macarons et laissez-les reposer au frais pendant 24heures.