

# *Macarons trésors du sud*

## Pour environ 60 macarons

### *Coques violettes*

*2\*55g de blancs d'œuf*

*150g de poudre d'amande*

*150g de sucre glace*

*150g de sucre en poudre*

*38g d'eau*

*Colorant en poudre violet*

### *Coques oranges*

*2\*55g de blancs d'œuf*

*150g de poudre d'amande*

*150g de sucre glace*

*150g de sucre en poudre*

*38g d'eau*

*Colorant en poudre orange*

### *Ganache chocolat-olive*

*100g de chocolat noir*

*140g de chocolat au lait*

*105g de crème liquide*

*12g de miel*

*60g d'huile d'olive*

*15g d'olive noires de Nyons dénoyautées au naturel*

## [Confiture de clémentines corses au poivre voatsiperifery](#)

Ganache chocolat-olive: Mixez les olives avec l'huile d'olive.

Faites fondre le chocolat au bain mari, incorporez la crème puis le mélange huile-olives et enfin le miel, mélangez bien et si besoin utilisez le mixer plongeant. Filmez la ganache au contact et laissez-la reposer pendant une nuit.

Préparez les coques violettes: 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 le colorants violet, 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 de les décoller.

Faites de même pour les coques oranges.

Montage : A l'aide d'une poche à douille, déposez un cercle de ganache chocolat-olive sur la moitié des coques puis garnissez le cœur de ce cercle avec de la confiture de clémentines corses au poivre voatsiperifery.

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