

Maxi-Macaron ananas-coriandre-coco..

Pour 4 personnes

Coques des macarons

60g de blancs d'œuf

75g de poudre d'amande

75g de sucre glace

75g de sucre en poudre

colorant en poudre jaune

Ananas caramélisé

200g d'ananas en morceaux

1 bonne pincée de graines de coriandre

2 cuil à soupe de jus de citron vert

1 cuil à soupe de sucre en poudre

Chantilly coco

150g de mascarpone

185g crème de coco

1 gousse de vanille

2 grosses gousses de cardamome verte

1 cuil à soupe de sucre glace

Chantilly coco: Versez la crème de coco et le mascarpone dans le bol du robot, ajoutez le sucre glace et les graines des gousses de vanille et de cardamome verte. Fouettez à vitesse maximum pendant une dizaine de minutes. Vous devez obtenir une chantilly qui se tient bien. Réservez au frais.

Ananas caramélisé: Versez le jus de citron vert et le sucre dans une casserole, ajoutez les morceaux d'ananas et les graines de coriandre écrasées. Faites chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le liquide ait disparu et que les morceaux d'ananas aient pris une jolie couleur dorée. Laissez refroidir complètement.

Préparez les coques: Préchauffez le four à 120° en chaleur tournante.

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

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, ajoutez le colorant et mélangez, avec une spatule jusqu'à ce que la meringue prenne une consistance semi-liquide (elle 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.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, pochez les coques (1 disque de 16cm de diamètre et 1 autre de 16 cm de diamètre avec un trou de 5cm en son centre + des petites de 3cm de diamètre si il reste de la meringue). Tapotez le dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air et enfournez à 120° en chaleur tournante pendant 25 minutes selon votre four (Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson).

Montage: Sur le disque plein pochez la chantilly coco en vous servant d'une douille à Saint-honoré et en laissant un espace vide au centre d'environ 6 cm de diamètre (pochez la chantilly sur 2 étages et gardez-en un peu pour la suite). Pour finir remplissez l'espace vide avec l'ananas caramélisé à la coriandre (gardez-en un peu pour les finitions).

Déposez le disque percé par dessus.

Posez le restant d'ananas au centre du macaron. Avec le reste de chantilly coco garnissez un petit macaron et déposez-le sur les morceaux d'ananas. Saupoudrez le tout de coco râpée et réservez au frais.