

# Macarons mangue-coco

## Pour une trentaine de macarons

### Pour les coques:

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

90g de blancs d'œufs

Colorant orange

### insert mangue

100g de chair de mangue

1/2 cuil à soupe de jus de citron

1/4 de feuille de gélatine

1 pincée de baies de poivre de Madagascar

### ganache coco

175g de crème de coco

1 cuil à café de miel ou de glucose

115g de chocolat blanc

Ganache: Dans une casserole, portez la crème de coco, incorporez le chocolat blanc et remuez pour le faire fondre. Quand la ganache est bien lisse, filmez-la au contact et réservez-la au frais pendant 1 nuit.

Compotée de mangue: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

coupez la chair de mangue en morceaux, mettez-les dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et les baies de poivre de Madagascar écrasées. Faites cuire jusqu'à ce que la mangue soit tendre, mixez et continuez la cuisson quelques minutes, incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir.

Les coques: Préchauffez le four à 160° 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, brillant et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace et le colorant sur les blancs en neige et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide (il 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.

Formez les macarons sur une plaque pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez le dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques avant de les décoller.

Montage : Fouettez la ganache coco pendant environ 5 minute à vitesse maximum.

A l'aide d'une poche à douille, déposez un cercle ganache coco sur la moitié des coques, ajoutez la compotée de mangue au centre de ce cercle puis refermez les macarons et laissez-les reposer au frais pendant 24heures.