***Macarons vanille cœur ginger-mangue***

***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

Colorants jaune et orange

insert mangue

100g de chair de mangue

1/2 cuil à soupe de jus de citron

1/4 de feuille de gélatine

1/2 cuil à café rase de poudre de gingembre

*Ganache vanille*

*75g de chocolat blanc*

*37g de crème liquide*

1 gousse de vanille

Ganache vanille : Prélevez les graines de la gousse de vanille.

Dans une casserole, portez la crème à frémissement, incorporez les graines de vanille et ajoutez la gousse, laissez infuser pendant 15 minutes à couvert.

Retirez la gousse de vanille de la crème et refaites la chauffer jusqu'à frémissement, incorporez le chocolat blanc et remuez pour le faire fondre.

Quand la ganache est bien lisse, filmez au contact. Réservez au frais pendant 1 heure ou à température ambiante 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 la poudre de gingembre. Faites cuire jusqu'à ce que la mangue soit tendre, mixez et continuez la cuisson quelques minutes, incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laisser 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 les colorants 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 :  A l’aide d’une poche à douille, déposez un cercle ganache vanille 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.