



Macarons ganache chocolat noir, fraises & vin rouge

Dessert ou entremets sucré

Pour 6 personnes

INGREDIENTS

- 3 blancs d'œufs (surtout éviter qu'ils soient frais, c'est une des clés de la réussite)
- 200 gr de sucre S0 = sucre glace
- 125 gr de poudre d'amandes
- 40 gr de sucre S2 = sucre semoule
- Colorant rouge
- 20 gr de sucre gélifiant/à confiture
- 30 gr de vin rouge
- 150 g de fraises
- 1 zeste de citron vert
- 60 g de chocolat noir minimum 70%

RECETTE

Pour les macarons

- Mixer **finement le sucre S0 avec la poudre d'amandes au robot**
- Monter fermement les blancs en neige en ajoutant une cuillère de sucre S2 dès que les fouets se marquent ainsi que le colorant puis en ajoutant le reste lorsque vous fouettez à vitesse maximale.
- Ajouter peu à peu à la spatule la poudre tamisée dans les blancs en neige. Votre mélange doit être brillant et lisse.
- Dresser à la poche à douille sur plaques (mini-)macarons
- Laisser croûter 30 minutes minimum ; la surface des coques ne doit plus coller aux doigts.
- Enfourner 10 à 12 minutes à 160°C. Laisser refroidir sur les plaques, puis décoller vos réalisations

Pour la garniture

- Faire cuire dans une casserole 80 g de fraises coupées avec 20 g de sucre à confiture et 30 g de vin rouge type cabernet sauvignon pays d'oc et un zeste de citron vert.
- Faire mijoter à feu moyen. Une fois réduit, mixer le tout pour faire un coulis. Verser ce coulis chaud sur 60 g de chocolat noir coupé en petit morceau puis couvrir pendant 5 min.
- Retirer le couvercle et fouetter la ganache.
- Réserver au frais.
- Une fois la ganache prise, monter les macarons en mettant de la ganache sur chaque demi-coque et des tranches fines de fraise entre les demi-coques.

COMMENTAIRES

- **Difficulté** : facile - **moyen** - difficile
- **Temps de préparation** : 20 minutes
- **Temps de cuisson** : 5 + 12 minutes
- **Appréciation** : Même si la réalisation des macarons comporte du risque, l'effet est toujours garanti.

- **Trucs et astuces** : Utiliser des blancs d'œuf que l'on sépare 1 ou 2 jours à l'avance ou qui ont été conservés au congélateur.

Il est très important également de tamiser l'appareil sucre glace/amande avant de l'intégrer aux blancs en neige.

Laisser croûter est également une clé du succès tandis que la dernière difficulté résidera dans la cuisson. Bonne chance.

Il vous restera des macarons « vides », n'hésitez pas à les servir à l'apéro avec du chèvre ou à les congeler pour une prochaine réception.

LES TOUS AZIMUTS

- *Véronique*
- *Danièle*
- *Sébastien*
- *Sandrine*

Date : 30 juin 2017

