



Macarons au chocolat blanc et poivre de Sarawak

Chachoualacreme



Pour une 30aine de macarons :

Préparation : 1h20

Cuisson : 15mn

Repos : 1h30

Ingrédients :

Coques :

2 fois 43g de blancs d'oeuf vieillis

3g de sucre en poudre

113g de poudre d'amande

113g de sucre glace

Sirop :

113g de sucre en poudre

38g d'eau

Colorant alimentaire gris

Ganache chocolat blanc poivre de Sarawak :

150g de chocolat blanc

60ml de crème liquide entière

20 baies de poivre de Sarawak

Préparation :

Coques de macaron :

Recette [ici](http://chachoualacreme.blogspot.fr/2016/09/coques-de-macaron.html). <http://chachoualacreme.blogspot.fr/2016/09/coques-de-macaron.html>

Avant la mise en poche à douille, ajouter quelques gouttes de colorants et mélanger en à peine un tour de maryse. En mettant la préparation dans la poche, ça se mélangera tout seul. Et c'est en pochant vos macarons que cette ligne marbrée apparaîtra.







Cuire à 150°C entre 13 et 15mn suivant votre four.



Ganache chocolat blanc poivre :

Hacher le chocolat blanc et le mettre dans un récipient.



Pendant ce temps, faire bouillir la crème avec le poivre blanc concassé au moulin à poivre.





Au 1er bouillon, verser le tout sur le chocolat et attendre 30s.



Émulsionner la préparation tout doucement sans incorporer trop d'air et faire trancher la ganache.

Mixer au mixeur plongeur. Laisser reposer 1h30 à température ambiante en ayant pris soin de filmer la ganache au contact. Mettre le tout dans une poche à douille.



Après ce temps de repos et lorsque les coques sont refroidies, pocher une noix de ganache au centre d'une coque et recouvrir le tout avec une autre coque en twistant légèrement.





Conserver les macarons dans le frigo, ils sont meilleurs après 24h voire 48h de repos car la ganache aura bien parfumé les coques.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)