



Macarons Vanille Pécan

delf745



Ingrédients (pour une vingtaine de macarons) :

Coques pécan :

- 60g de **poudre de noix de pécan Esprit Gourmand**
- 82g de sucre glace
- 47g de sucre
- 52g de blancs d'œuf

Ganache montée vanille :

- 50g de chocolat de couverture blanc (**Valrhona Opalys**)
- 26g de crème liquide entière
- 4g de miel d'acacia
- 76g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille



Préparation :

La ganache :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Porter à ébullition les 26g de crème avec les grains de vanille, la gousse fendue et le miel.

Lorsque la crème arrive à ébullition, retirer la gousse et verser sur le chocolat haché. Bien émulsionner

Ajouter ensuite les 76g de crème froide en émulsionnant bien

Filmer au contact et entreposer une nuit au frais (6h minimum).

Les coques pécan :

Mélanger la poudre de pécan et le sucre glace.

Mixer le mélange au robot pour affiner le grain au maximum.

Tamiser ensuite l'ensemble. Réserver.

Monter les blancs au batteur et ajouter progressivement le sucre (en 3 fois au moins) en battant en permanence.

Lorsque la meringue est lisse et brillante, elle forme le bec d'oiseau, elle est prête.

Incorporer délicatement le mélange de poudre en plusieurs fois à la maryse.

Mettre l'appareil dans une poche munie d'une douille lisse (diamètre 9 mm)

Dresser des coques sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

Laisser croûter (la surface doit être « sèche » au toucher)

Enfourner à four préchauffé à 140°C pour 16 minutes environ.

Laisser refroidir totalement avant de décoller.

Le montage :

Assembler les coques par paires.

Battre la ganache au batteur une petite minute pour la monter.

Transférer dans une poche munie d'une douille lisse et garnir les macarons.

Conserver 24h au frais avant de déguster.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr