



MACARONS ET GANACHE MONTEE AU TOBLERONE

Attention, Moments de gourmandises Garantis !

INGREDIENTS POUR 15 -20 MACARONS :

- * 200g de sucre Glace
- * 100g de poudre d'amandes
- * 2 blancs d'oeufs
- * 40g de sucre semoule
- * Quelques gouttes de colorant liquide (ou du cacao en poudre pour des macarons tout chocolat)
- * 1 pincée de sel
- * 150g de Toblerone (ou de chocolat noir dessert)
- * 40g de beurre demi-sel
- * 15cl de crème fraîche liquide

1/ FAIRE LES COQUES DE MACARONS

- Dans un mixeur, réduire la poudre d'amande et le sucre glace afin d'obtenir une poudre très fine. Tamisez-là au chinois pour ne plus avoir de morceau.

- Montez les blancs en neige ferme avec le sel. Au milieu, ajoutez la moitié du sucre tout en continuant à battre. Ensuite, pour "serrer les blancs", ajouter le reste du sucre et fouetter jusqu'à ce que la meringue soit brillante et fasse des pics. Incorporez le colorant (quelques gouttes suffisent) en continuant de fouetter.

- Mélangez délicatement la poudre d'amande avec les blancs jusqu'à ce que le mélange soit souple, brillant et homogène.

- A l'aide d'une poche à douille, réalisez sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé des petites boules de 3 cm environ. Tapotez légèrement la plaque pour effacer les "petites pointes" sur le dessus des coques et laissez "croûter" 30 mn minimum (1h idéalement).

- Préchauffez votre four à 145°C. Enfourez les coques et laissez cuire 12mn.

2 / REALISATION DE LA GANACHE MONTEE AU TOBLERONE

Au Bain-Marie, faites fondre le Toblerone avec la crème liquide et le beurre. Laissez refroidir à température ambiante puis mettre au frigo au moins 1h.

A la sortie du frigo, battre au fouet la ganache (elle va s'éclaircir et montée comme une chantilly plus ou moins)

Garnir chaque coque au centre (sur un seul côté !) et assemblez les coques 2 par 2.

PS: j'ai réalisé une ganache au chocolat noir exactement de la même manière que celle ci-dessous. Pour les coques, j'ai mis du cacao en poudre à la place du colorant.