



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Macarons noix de coco et mangue .



Ingrédients pour une dizaine de petits macarons :

<i>Pour les coques :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 blanc de gros oeuf- 1 pincée de sel- 15 g de sucre- 40 g de noix de coco râpée- 65 g de sucre glace	<i>Pour la ganache :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 c.à.s de sucre glace- 1/2 c.à.c d'agar-agar- 230 g de mangue en tranche
--	--

- Mélanger et tamiser finement le sucre glace et la noix de coco
- Monter le blanc en neige ferme avec une pincée de sel et en ajoutant en 3 fois le sucre en poudre
- Incorporer et mélanger délicatement en soulevant le mélange de noix de coco / sucre glace
- Préparer une plaque (pas la lèchefrite) en ajustant une feuille de papier sulfurisée
- Remplir une poche à douille et faire des petits tas de 3 cm de diamètre sur la plaque
- Laisser croûter pendant 50 minutes d'abord à l'air ambiant puis au réfrigérateur
- Préchauffer le four th. 1 en insérant la lèchefrite puis enfourner pendant 20 minutes
- Le choc thermique entre la lèchefrite chaude et la plaque sortie du réfrigérateur va former la collerette du macaron
- Continuer la cuisson à 150° C th. 5 pendant 8 minutes
- Poursuivre au besoin la cuisson quelques petites minutes
- Surveiller la cuisson, il ne faudrait pas que les macarons brunissent trop, quitte à avoir une collerette plus petite
- Sortir du four, laisser refroidir, décoller délicatement les coques, laisser sécher
- Pendant le croûtage des macarons préparer la ganache en mixant la mangue et le sucre glace
- Ajouter l'agar-agar et faire chauffer à la casserole pendant 2-3 minutes. Verser dans un pot et laisser refroidir
- Une fois les coques sèches et la ganache froide, garnir les coques et réserver au frais quelques heures

Astuce : la ganache réalisée peut s'adapter facilement à n'importe quel autre fruit

