

Macaron passion/mangue, coque coco

Recette pour 12 tapas



Description

Coque à la noix de coco, moelleuse et croquante à la fois, garnie d'une crème douce et acidulée aux saveurs des îles, passion et mangue.

Ingrédients

Coques de macaron

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre
- 50 Gr Noix de coco râpée non sucrée

Crème passion et mangue

- 90 Gr Purée de passion
- 60 Gr Purée de mangue
- 150 Gr Sucre
- 160 Gr Oeuf
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 220 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **293 F°**

Coque de macaron coco

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce (l'hiver) dans un contenant hermétique. Sinon l'été vous pouvez les clarifier le jour même. Rassemblez dans le bol du robot-coupe la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis. Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez des macarons de 4 à 5 cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, parsemez dessus la noix de coco râpée (non sucrée idéalement) puis laissez sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 minutes.

Crème de passion/mangue

Dans une casserole, chauffez la purée de passion et la purée de mangue.

Réhydratez la feuille de gélatine dans une eau froide.

Incorporez le sucre et les œufs dans la casserole avec les purées à l'aide d'un fouet. Portez la cuisson jusqu'à la première ébullition, sortez la casserole du feu, essorez bien entre vos mains la feuille de gélatine pour l'égoutter un maximum. Ajoutez-la au mélange dans la casserole, fouettez bien pour la dissoudre. Coupez votre beurre en petits cubes, ajoutez-les à l'aide du fouet, réservez votre crème au frigo. Protégez-la d'un papier film alimentaire à même la crème pour l'empêcher de croûter.

Bon appétit!