

# Macarons à la noisette

| Ingredients |
| --- |
| Coques |
| 65g de blancs d'oeuf |
| 80g de sucre |
| 80g de sucre glace |
| 80g de poudre d'amande |
| Ganache noisette |
| 150g de crème liquide entière |
| 165g de chocolat blanc |
| 75g de purée de noisettes |
| 1g de gélatine |

## Coques

- Pour une vingtaine de macarons -

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige jusqu'au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en poudre petit  petit lorsque les blancs commencentmonter.

Tamiser la poudre d'amandeet le sucre glace puis les ajouter  la prparation prcdente, dlicatement  l'aide d'une maryse.

Macaronner jusqu' obtenir un ruban.

Mettre en poche et former les coques sur une plaque perfore recouverte de papier  four ou d'une silpat.

Tapoter la plaque pour enlever les bulles d'air et laisser croter environ 20minutes.

Enfourner pour 14minutes dans un four prchauff  140C

Laisser refroidir les coques avant de les dcoller.

## Ganache à la noisette

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la crme liquide

Hors du feu ajouter la glatine essore

Verser le chocolat blanc en morceaux, laisser fondre quelques secondes et emulsionner

Incorporer la pure de noisettes

Mettre en poche et laisser au frais 2h

Garnir la moiti des coques et recouvrir de l'autre moiti

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr