

# MACARONS IVOIRE CASSIS

## POUR ENVIRON 40 MACARONS

- **Temps de préparation :** 1 heure.
- **Temps de repos (ganache) :** 6-12 heures.
- **Matériel :** une douille n°8, un abarit d'envi n 3,5 cm, un thermomètre de cuisine.

### INGREDIENTS

120 g de beurre pommade  
2 g de sel fin  
80 g de sucre glace  
30 g de poudre d'amandes  
1 oeuf entier,  
60 g de farine  
180 g de farine

### COQUES MACARONS

- Mélanger ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace tamisés ou mixés très légèrement.
- Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau entre 110° et 112°C, puis verser sur les 50 g de blancs montés au « bec d'oiseau ».
- Monter cette meringue jusqu'à ce qu'elle soit presque tiède.
- Ajouter alors les autres 50 g de blancs sans les monter.
- Mélanger avec la poudre d'amandes et le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance au ruban (obtention d'un appareil liquide mais pas trop).
- À l'aide d'une poche munie d'une douille n°8, pocher la pâte sur papier sulfurisé.
- Enfourner à 140°C (thermostat 5), pendant 12 à 13 minutes.

### INGREDIENTS

75 g Crème entière  
150 g IVOIRE 35%  
65 g Pulpe cassis

### GANACHE IVOIRE CASSIS

- Chauffer les 50 g de crème, puis réaliser une ganache avec la couverture IVOIRE 35% c'est-à-dire en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat fondu. Terminer par la pulpe à température ambiante.
- Conserver plusieurs heures ou une nuit au réfrigérateur et ensuite fouetter légèrement afin d'avoir une bonne consistance.

## MONTAGE

Retourner les macarons cuits et refroidis, les garnir de ganache à la poche et les assembler 2 par 2.  
Conserver plusieurs heures ou une nuit au réfrigérateur.

### ASTUCE

Déguster les macarons après 12 heures au réfrigérateur pour en apprécier la texture idéale et tous les arômes.

