



## MACARONS CHCOLAT NOIX DE COCO



### INGRÉDIENTS pour les coques

- 150g de sucre glace
- 150g poudre d'amandes
- 150g de sucre en poudre
- 30g de cacao
- 55g +55g de blancs d'œufs
- 40g d'eau

### INGRÉDIENTS pour la ganache

- 100g de crème fraîche liquide
- 300g de chocolat noir
- 40g de noix de coco râpée

Commencer par la ganache.

Dans une casserole, chauffez la crème liquide jusqu'à ébullition. Versez en 3 fois sur le chocolat fondu au micro-onde en mélangeant bien à chaque fois afin d'obtenir une ganache onctueuse et lisse. Ajoutez la noix de coco et laissez refroidir.

Pour les coques.

-Préchauffez le four à 150°C

Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace et tamisez. Ajoutez

55g de blancs d'œuf (non monté) et bien mélanger.  
Faire cuire 150g de sucre en poudre et 40g d'eau à 118°C. A partir de 110°C commencez à monter les 55g de blancs d'œuf restant avec la cuillère à soupe de sucre et versez dessus le sirop doucement. Continuez de fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que la meringue tiédise (45°C).  
Incorporez la meringue en deux fois et macaronez .  
Prendre une plaque perforée et mettre du papier sulfurisé dessus. Faire des petits dômes avec une poche à douille lisse, et les espacer en quinconce.  
Ne pas faire crouter.  
Enfourner sur 2 plaques perforées et froides pendant 15 minutes (20 pour mon four).  
Laisser refroidir et remplir les coques avec la ganache chocolat noix de coco.

[Http://magacarons.canalblog.com](http://magacarons.canalblog.com)