

RECETTE MACARON EXOTIQUE (Macaron biscuit coco, Gelée coco, Ganache Chantilly Vanille, morceaux d’ananas frais et cœur en compotée de pomme).

Ingrédients (4 Macaron moyen – Environ 10cm le Macaron)

Durée : Environ 2-3H

Biscuit Macaron Noix de coco :

- 100g de Poudre d’amande
- 100g de sucre glace
- 100g de sucre en poudre
- 50g de noix de coco en poudre
- 75g de blanc d’œuf (environ 3 blanc d’œuf) + 25g de blanc d’œuf (environ 1 blanc d’œuf)
- 1 sachet de copeaux de coco moelleux ou de la coco râpée fraîche.
- 2,5cl d’eau

Ganache chantilly Vanille :

- 100g de Chocolat blanc à la vanille
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 1 demie gousse de vanille*

Gelée de Coco :

- 200ml de lait de coco
- 1 Feuille de gélatine
- 75g de sucre

Compotée de pomme :

- 400g de Pommes Granny (soit environ 2 pommes)
- 1 citron jaune
- 75g de sucre
- 1 demie gousse de Vanille*

Autres :

- Un petit ananas bien mûr

Ustensiles :

Un Robot pâtissier / Un Mixeur / Un mixeur plongeur et son verre doseur / Des casseroles / Des saladiers / Un tamis / Un thermomètre de cuisson / Une balance / Une plaque fine avec rebord pour la gelée (au choix).

Préparation :

(Commencez par la gelée de coco – Temps de repos au réfrigérateur)

Gelée de coco :

- Mettez la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant environ 10 min.
- Pendant ce temps, dans une casserole, Mélangez le sucre au lait de coco. Et laissez bouillir.
- Faites fondre la gélatine dans un peu de lait de coco chaud, l'ajouter au mélange coco-sucre.
- Versez dans un plat pour obtenir une épaisseur de environ 2-3mm.
- Mettez au réfrigérateur au moins 2 heures, ou au congélateur 1 heure.

Biscuit macaron noix de coco :

- Mixez au robot à lame la poudre d'amande, la noix de coco en poudre et le sucre glace, tamiser, puis réservez.
- Montez 75g de blancs en ajoutant progressivement le sucre dès qu'ils commencent à mousser.
- Parallèlement réalisez le sirop en cuisant le sucre et l'eau à 110°.
- Versez doucement ce sirop sur les blancs au bec d'oiseau en maintenant le robot à vitesse moyenne et laissez tourner jusqu'au refroidissement à 40° environ.
- Ajoutez les 25 g de blancs d'œufs crus et mélangez quelques secondes.
- Remplacez le fouet par le fouet plat « la feuille » puis ajoutez les poudres (poudre d'amande et sucre glace)
- Enfin, « macaronnez » à vitesse minima pendant environ 1 min pour obtenir un ruban et une pâte bien brillante.
- Remplissez une poche munie d'une douille de 8/10mm et dressez vos coques d'environ 10 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez immédiatement dans un four à chaleur tournante préchauffé à 150/155° pendant environ 13/14min.
- Lorsque les macarons se détachent de la feuille, creusezlégèrement avec le pouce l'intérieur des coques - pour pouvoir mettre plus de ganache.
- Puis rajouter délicatement les copeaux de coco ou la coco râpée fraîche sur le dessus et laissez reposer.

Compotée à la pomme :

- Épluchez les pommes et émincer en gros dés.

- Placez les pommes dans une casserole et y verser un petit fond d'eau, puis sucrez légèrement.
- Ajoutez la demie gousse de laisser cuire lentement et à couvert une dizaine de minutes.
- Ôtez ensuite le couvercle et desséchez la compote sur le feu en remuant à la spatule.
- Citronnez légèrement pour accélérer le travail des pectines pour la liaison.
- Séparez la compotée en deux : Mixez la première partie et la mélanger ensuite à la seconde afin de garder un peu de croquant. Enfin réservez au frais.

Ganache chantilly Vanille :

- Portez à ébullition la crème liquide avec la demie gousse vanille.
- A frémissement, éteignez le feu, couvrez et laissez infuser 10 min (pendant ce temps couper l'ananas en petite rondelle d'environ 2 mm d'épaisseur – forme de cercle puis les mettre de côté pour le Montage).
- Remettez à chauffer et y ajoutez ensuite le chocolat blanc vanille en morceaux puis laissez fondre en remuant de temps en temps.
- Une fois refroidi, monter la crème chocolat blanc en chantilly (dans un saladier bien froid) bien ferme et réserver au réfrigérateur.

Dressage :

- Coupez la gelée coco en cercle avec un emporte-pièce (taille suffisante pour ne pas dépasser du macaron), puis placer sur le macaron.
- Avec une poche à douille (à bout cannelée de préférence), faites des boules assez conséquente de ganache chantilly Vanille, mais alternez avec les petits cercles d'ananas (posées « de travers ») sur le bord intérieur du macaron – Ne pas remplir le centre du macaron avec ces préparations.
- Mettez au centre, la compotée de pomme (qui sera bloquée dans le cercle ganache / ananas), puis fermer le macaron.

Voici un Macaron ExotiqueCoco, crème chantilly vanillée, avec des morceaux d'ananas frais et un cœur en compotée de pomme.