



### MACARONS À LA MERINGUE SUISSE CASSIS VIOLETTE ET ROSE LITCHI



**Les coques** : 100g de sucre glace, 100g de poudre d'amandes, 60g de blancs + 25g de blanc, 100g de sucre en poudre + 5g de blancs d'oeufs secs.

Mixez au magimix la poudre d'amande et le sucre glace. Mélangez les blancs secs avec le sucre en poudre. Dans le bol du robot montez-les au bain-marie avec 60g de blancs jusqu'à 55° et 60°. Continuez à battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient pratiquement froids - environ 40°- incorporez alors sans trop travailler le mélange les 25g de blancs restants. Remplacez le fouet par la feuille, ajoutez les poudres en 1 seule fois et macaronnez suffisamment pour que l'appareil soit souple. Si vous n'avez pas de robot, macaronnez à la maryse d'un mouvement de haut en bas jusqu'à ce que l'appareil forme le ruban.

Pochez les macarons la plaque recouverte d'un papier siliconé et enfournez sans croûtage pendant 12min à 150° à moduler selon la taille de vos macarons et la connaissance de votre four !

#### La ganache cassis violette :

125 g de pâte d'amandes de Provence 50% de fruit, 30g de beurre +  $\frac{1}{2}$  cc de pâte de violette sévârôme ou d'arôme de violette ou d'huile essentielle à préférer au sirop trop sucré, 20g de pulpe de cassis, Qs de colorant rouge et bleu en poudre.

Si nécessaire ramollissez légèrement la pâte d'amandes au micro ondes. Incorporez le beurre pommade, la pulpe de cassis puis l'arôme et le colorant. Le mélange doit être souple.

Mettez la garniture dans une poche à douille et remplissez en les coques de macarons préalablement creusées dès la sortie du four avec le pouce.

#### La ganache montée thé rose litchi :

À mettre en place la veille : 50g de couverture Ivoire, 25g de crème fleurette entière infusée - soit environ 40/50g de crème au départ-, 1 cuillère à soupe de thé rose litchi, 3g de miel d'acacia, 75g de crème fleurette entière froide, 1 pointe de colorant rouge groseille.

Chauffez 40g/50 de crème et faites infuser le thé pendant 10 min. environ. Filtrez et pesez à nouveau pour obtenir 25g de crème parfumée. Faites fondre le chocolat blanc au bain marie. Chauffez la crème parfumée en ajoutant le miel. Ajoutez la pointe de colorant. Réalisez une émulsion à la maryse en versant la crème parfumée chaude en 3 fois sur le chocolat pour obtenir un noyau élastique lisse et brillant. Ajoutez 75g de crème froide, mélangez ou lissez au besoin avec un mixer plongeant sans incorporer d'air. Réservez une nuit au réfrigérateur.

**La finition** : Le lendemain, montez le mélange en chantilly à l'aide d'un petit fouet électrique, le mettre dans une poche munie d'une douille de 6mm et garnissez aussitôt les coques macarons préalablement creusées dès la sortie du four avec le pouce.

La cuisine de Mercotte©2009  
[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)