

Macarons choco-orange

et framboise-litchi

PRÉPARATION 20 min ■ **CUISSON** 12 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 1 h ■ **NIVEAU** difficile

POUR 6 PERSONNES

Macarons choco-orange

Pour les coques

- 150 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre semoule
- 185 g de poudre d'amandes
- 185 g de sucre glace
- 30 g de poudre de cacao
- 5 cl d'eau

Pour la ganache

- 200 g de chocolat au lait
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 orange non traitée

Macarons framboise-litchi

Pour les coques

- Remplacer le cacao par 2 g de colorant alimentaire rouge

Pour la crème

- 8 litchis au sirop
- 100 g de framboises
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de farine
- ½ l de lait
- 4 œufs

MATÉRIEL Alfapac

- Papier cuisson
- Film étirable

Pour les macarons choco-orange : préchauffer le four à 160 °C (th. 5/6).

Faire cuire l'eau et le sucre semoule en mélangeant avec une spatule. Pendant ce temps, monter la moitié des blancs d'œufs en neige. Lorsque le sucre a atteint la température exacte de 118 - 119 °C, le verser sur les blancs d'œufs en continuant de battre, et ce, jusqu'à refroidissement de la meringue.

Tamiser la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao. Verser le reste des blancs d'œufs sur le mélange. Ajouter deux cuillères à soupe de meringue, puis incorporer le reste de meringue en soulevant bien jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène, puis verser dans une poche à douille.

Dresser les macarons sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Tapoter légèrement la plaque contre le plan de travail pour donner aux macarons une forme homogène, puis enfourner 10 à 12 minutes à 160 °C (th. 5/6). Tourner la plaque à mi-cuisson. Laisser refroidir à température ambiante.

Pour la ganache : prélever le zeste de l'orange. Faire bouillir la crème avec le zeste, puis la verser sur le chocolat cassé en morceaux. Mélanger, puis réserver au frais.

Décoller délicatement les coques du papier cuisson. Garnir la moitié des coques de ganache à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère. Recouvrir d'une autre coque, puis réserver au moins 1 heure au frais.

Pour les macarons framboise/litchi : réaliser les coques de la même manière.

Pour la crème : porter le lait et les framboises à ébullition, mixer, puis porter à nouveau à ébullition. Fouetter les œufs avec le sucre, incorporer la farine, puis le lait. Verser le tout dans la casserole. Porter à ébullition, puis faire cuire 3 minutes à feu moyen sans cesser de remuer. Verser sur une plaque recouverte de film étirable. Envelopper hermétiquement la crème de film étirable pour éviter qu'elle ne se dessèche et laisser refroidir 10 minutes au réfrigérateur.

Garnir les coques de crème, ajouter un morceau de litchi au centre et réserver au frais. Sortir les macarons du réfrigérateur 15 minutes avant de servir.

