

Macarons sandwich glacé

Pour 25 macarons / 35 min de préparation / 20 min de cuisson / 30 min de repos

MATÉRIEL : Batteur électrique · Poche munie d'une douille lisse de 8 mm

INGRÉDIENTS

Colorant alimentaire rose · 50 g de chocolat noir · 3 cuil. à soupe de pralin ou de noisettes concassées

Pour les coques : 140 g de sucre glace · 80 g de poudre d'amandes (blanche, fine et de très bonne qualité) · 70 g de blancs d'œufs · 20 g de sucre semoule

Pour la garniture : 200 g de glace vanille

1. Mixez le sucre glace et la poudre d'amandes puis tamisez l'ensemble. Montez les blancs en neige ferme, ajoutez le sucre semoule et le colorant alimentaire et fouettez à vitesse maximale pour obtenir le « bec d'oiseau » (les blancs forment des pointes).

2. Incorporez peu à peu le mélange poudre d'amandes-sucre glace en travaillant la masse à la maryse. Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban.

3. Mettez l'appareil dans une poche munie d'une douille lisse de 8 mm et dressez les macarons en dômes de 3,5 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Tapez la plaque 2 ou 3 fois sur le plan de travail pour chasser les bulles d'air et laissez croûter 20 min.

4. Faites cuire pendant 20 min à 120 °C (th. 4), puis laissez refroidir complètement les coques avant de les détacher.

5. Sortez la glace à la vanille une dizaine de minutes du congélateur pour la ramollir puis garnissez-en généreusement l'intérieur des macarons. Placez les macarons garnis au congélateur au moins 30 min.

6. Faites fondre le chocolat noir puis plongez-y à moitié les macarons encore congelés. Passez immédiatement dans le pralin puis remettez au congélateur.

7. Pensez à sortir les macarons environ 5 min avant la dégustation.

