

Four multifonctions  
Temps de préparation : 40min  
Temps de cuisson : environ 14min

## Macarons chocolat blanc et fruits exotiques, Le Chef en Box Pour 6 personnes



### Panier de courses

#### Pour les coques de macarons :

2 blancs d'œuf  
90g sucre  
80g d'amandes en poudre  
80g sucre glace

#### Pour la ganache coco :

200g de crème liquide à 30% de matières grasses  
60g de chocolat blanc  
50g de crème de coco

#### Pour le confit d'ananas :

100g purée d'ananas  
25g de sucre  
10g rhum  
6g d'eau  
5g jus de citron  
3g pectine  
1g gélatine

#### Pour l'enrobage :

50g de chocolat « inspiration Framboise »  
10g d'huile neutre

### Matériel

Robot pâtissier  
Casserole, fouet, maryse  
Plat de cuisson PerfectClean ou feuille de cuisson en silicone ou papier cuisson

## Déroulé de la recette

### Préparation de l'appareil à macaron :

1. Monter les blancs, ajoutez le sucre en pluie.
3. Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace ensemble.
4. Ajouter la meringue sur le mélange en macaronnant<sup>1</sup> la pâte.
5. Pocher les macarons sur une feuille de papier cuisson ou directement sur votre plat de cuisson PerfectClean
6. Laisser crouter à l'air libre 30 minute environ (les macarons ne doivent plus coller aux doigts).
7. Préchauffer le four à 160°C.
8. Glisser au four multifonctions en mode chaleur tournante à 160°C pendant 14 min.

### Préparation de la ganache montée coco :

1. Porter à ébullition la crème de coco.
2. La verser en 3 fois sur le chocolat blanc.
3. Ajouter la crème liquide froide.
4. Mettre au frais pour 4h minimum ou 20 min au congélateur.

### Préparation du confit Ananas :

1. Faire chauffer la purée d'ananas.
2. Hydrater la gélatine avec l'eau.
3. Mélanger le sucre et la pectine ensemble.
4. Quand la purée est tiède, ajouter le mélange pectine et sucre. Faire bouillir environ 1 minute.
5. Ajouter hors du feu, le jus de citron, le rhum et la gélatine hydratée.
6. Réserver<sup>2</sup> pendant 1 heure.

### Montage des macarons :

1. Monter la ganache coco au robot
2. Sur la coque des macarons, pocher la ganache, puis insérer au centre le confit d'ananas
3. Refermer avec une deuxième coque
4. Laisser prendre au froid pendant 15 minutes
5. Préparer l'enrobage

### Enrobage des macarons :

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie et y ajouter l'huile.
2. Tremper la moitié des coques de macarons et enlever l'excédent. Laisser prendre

## Le petit lexique

<sup>1</sup>Macaronner : Travailler la pâte (à macarons) à la maryse ou à la corne pour la rendre bien lisse et brillante.

<sup>2</sup>Réserver : mettre de côté, au réfrigérateur