

Macarons à la noix de coco

Ca fait bien longtemps que je ne vous ai pas proposé de **recette de macarons***! J'en fais pourtant très régulièrement, mais j'avoue que je recherche à chaque fois LA recette parfaite, du coup j'ai peu de parfums différents vraiment validés à part ceux que je propose de réaliser pour vous [sur commande](#). Pour faire de bons **macarons**, il faut savoir être patient, ne sauter aucune étape, et il y en a un certain nombre je ne vais pas vous le cacher, et il faut également être suffisamment organisé et s'y prendre quelques jours à l'avance.

Pour ma part, je réalise mes **macarons** uniquement à la **meringue française** : certes ils se conservent moins longtemps, leurs coques sont aussi un peu moins lisses que des coques à la **meringue italienne**, mais je les trouve moins sucrés et je préfère largement leur texture. Du coup, je ne changerai ma recette de base pour rien au monde ! Après ça dépend vraiment des goûts de chacun... Je vous laisse donc découvrir cette nouvelle recette de **coques de macarons à la noix de coco râpée**, garnies d'une **ganache au chocolat blanc et noix de coco**, dont j'ai adapté la recette de départ pour qu'elle soit moins sucrée et reste bien onctueuse.



Récapitulatif de la préparation idéale (le jour J étant le jour où vous dégusterez les macarons) :

J-3 (ou J-2) : Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Conservez les blancs dans un bol au réfrigérateur. Utilisez les jaunes en faisant des crèmes brûlées, des spritz ou des pâtes à la carbonara par exemple !

J-2 (ou J-1) : Sortez vos blancs d'œufs du réfrigérateur une heure avant de préparer vos coques, pour qu'ils soient à température ambiante. Préparez ensuite vos coques de macarons, puis la ganache. Réservez le tout au frais pendant 24 heures.

J-1 (ou Jour J) : Garnissez vos macarons avec la ganache et réservez à nouveau au réfrigérateur.

Jour J : Sortez vos macarons du réfrigérateur deux bonnes heures avant de les déguster.

Ingrédients pour 35 macarons environ, soit 70 coques (4 plaques) :

110 g de poudre d'amandes

225 g de sucre glace

120 g de blancs d'œufs soit 4 œufs environ

50 g de sucre en poudre

Une pointe de colorant blanc en poudre (facultatif)

De la noix de coco râpée pour le décor (environ 3 bonnes poignées)

Préparation : 1h30

Repos : 1h

Cuisson : 30 min

Préparation des coques :

1. Trois jours avant (ou 2 jours avant) de déguster vos macarons, séparez les blancs des jaunes. Conservez 120 g de blancs dans un bol au réfrigérateur recouvert d'un film alimentaire.
2. Le lendemain (J-2 ou J-1), sortez vos blancs d'œufs au moins une demi-heure avant pour qu'ils soient à température ambiante (cela permet qu'ils croustillent bien, sinon ils dégagent de l'humidité).
3. Pesez les ingrédients en mettant la poudre d'amandes et le sucre glace ensemble dans un saladier.
4. Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace pendant 2 min environ à vitesse rapide, pour obtenir une poudre très fine.
5. Tamisez ensuite le mélange obtenu dans un saladier ou sur une feuille de papier cuisson. Si vous zappez cette étape de tamisage, les coques de vos macarons seront granuleuses. Ce n'est pas dramatique, mais c'est moins joli... A vous de choisir !
6. Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale, jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Vous pouvez ajouter éventuellement du colorant en poudre blanc à cette étape pour qu'il ait bien le temps de se diluer.
7. Ajoutez ensuite le sucre en poudre petit à petit, sans cesser de fouetter.
8. Continuez de battre les blancs environ 2 min. Les blancs doivent former une pointe lorsque vous soulevez le fouet.
9. Versez ensuite les poudres tamisées sur les blancs en neige en plusieurs fois puis à l'aide d'une maryse, mélangez en soulevant délicatement le tout, c'est ce qu'on appelle le macaronnage : la pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide, il faut donc savoir s'arrêter à temps !
10. Remplissez une poche munie d'une douille n°12 de cette pâte. Puis pochez régulièrement les coques sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé, de 3 cm de diamètre environ, en quinconce afin de laisser circuler l'air pendant la cuisson. Pensez à faire un nombre pair de coques^^. Terminez le pochage de chaque coque en donnant un quart de tour pour « couper la pâte ». Soulevez la plaque et tapotez-la 2, 3 fois sur le plan de travail pour enlever les bulles d'air et avoir des coques bien lisses.
11. Saupoudrez les coques de noix de coco râpée (facultatif) et secouez chaque plaque afin d'enlever l'excédent.
12. Laissez croûter les coques à température ambiante, jusque ce que la pâte n'accroche plus au doigt (de 25 min à 1 heure environ selon l'humidité ambiante), dans une pièce chaude et sèche. Cela évitera que les coques ne craquent à la cuisson.
13. Un quart d'heure avant la fin du croûtage, préchauffez votre four à 135°C (th.4-5). Enfourez les macarons et laissez cuire chaque plaque 14 minutes, en les tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four lorsqu'elles ne collent plus au papier sulfurisé et laissez-les refroidir sur un plan de travail ou encore mieux sur une grille.
14. Pendant que les coques refroidissent, préparez la ganache (ci-dessous), puis décollez les coques de la feuille de papier sulfurisé, à l'aide d'une spatule si besoin. Mettez les coques dans un tupperware jusqu'au lendemain, à température ambiante.

Ingrédients pour la ganache à la noix de coco :

190 g de chocolat blanc (j'utilise le chocolat Ivoire de Valrhona à 35% de cacao)

200 ml de lait de coco

50 g de noix de coco râpée

Une pointe de colorant blanc en poudre (facultatif)

Préparation : 10 min

Cuisson : 2 min

Réfrigération : 24h

Préparation de la ganache (de préférence deux jours avant la dégustation ou au moins la veille) :

1. Faites légèrement ramollir votre chocolat blanc au micro-ondes à faible puissance, en deux fois 20 secondes.
2. Dans une casserole, portez le lait de coco à ébullition (1 min environ).
3. Versez ensuite un tiers de liquide bouillant sur le chocolat ramolli.
4. Mélangez vivement à l'aide d'une maryse en veillant à former toujours des cercles au centre du saladier. Le chocolat blanc sur les bords va fondre tout doucement.
5. Une fois le chocolat fondu, ajoutez le deuxième tiers de lait de coco chaud et mélangez très vivement pour obtenir une belle émulsion : une ganache lisse, brillante, sans morceaux.
6. Versez enfin le dernier tiers de liquide et procédez encore de la même manière.
7. Ajoutez enfin la noix de coco râpée et mélangez une dernière fois.
8. A ce moment là, vous pouvez éventuellement mixer votre ganache à l'aide d'un mixeur plongeant mais ce n'est pas obligatoire. Sinon versez directement la ganache dans une assiette creuse ou un petit saladier.
9. Recouvrez de film alimentaire à chaud et au contact (en le plaquant bien directement sur la ganache, cela permet d'éviter la condensation et la formation d'une croûte). Laissez tiédir à température ambiante puis réservez la ganache au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien prise (toute une nuit c'est l'idéal).

Garnissage des macarons (J-1 ou le Jour J) :

1. Sortez la ganache du réfrigérateur. Remplissez de ganache une poche munie d'une douille n°12 et garnissez une coque sur deux en déposant une noisette généreuse de ganache au centre.
2. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien étaler la ganache et souder les coques. Vos macarons sont prêts ! Mais le mieux est de les déguster le lendemain uniquement le temps que la ganache fasse ramollir la coque. En attendant, laissez vos macarons au réfrigérateur au minimum 4 heures, au mieux toute une journée ou une nuit, et pensez à les sortir 15 minutes avant dégustation.

** Recette des coques trouvée dans le livre "Macarons faciles" de Sébastien Serveau.*

** Recette de la ganache adaptée et trouvée dans le livre "Les meilleurs macarons" de Christophe Felder.*

