



## MACARONS BICOLORES CHOCOLAT BLANC

### DESSERT

#### Pour 6 personnes

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 15 min

#### Ingrédients

##### Macarons

- 125 g sucre glace
- 125 g poudre d'amande
- 44 g de blanc d'œufs
- colorant rouge

##### Meringue

- 45 g blanc d'œufs
- 125 g sucre semoule
- 35 g eau

##### Ganache Chocolat blanc

- 120 g de crème
- 12 g de glucose
- 100 g de chocolat blanc
- 130 g de crème
- 6 portions de La Vache qui rit

#### Préparation

##### Macarons

- 1 Tamisez ensemble la poudre d'amande avec le sucre glace. Incorporez le mélange avec les blancs d'œufs. Séparez la préparation en 2 et colorez en rouge une des deux.
- 2 Réalisez une meringue italienne avec les blancs et le sucre cuit à 120°C. Divisez la meringue et l'incorporez dans chacune des préparations. Macaronnez délicatement (faire retomber les blancs) puis remplir deux poches de même taille, sans douille.
- 3 Pour obtenir un macaron bicolore, il faut rassembler les 2 poches dans une troisième avec une douille et pousser avec la même force sur les 2 poches.
- 4 Laissez crouter à l'air libre au moins 20 minutes. Cuire 13 minutes à 140°C.

##### Ganache Chocolat blanc

- 1 Bouillir 120 g de crème avec le glucose et la verser sur le chocolat en morceaux. Mélangez pour obtenir une préparation lisse. Puis ajoutez les 130 g de crème. Placez au réfrigérateur une nuit.
- 2 Montez au batteur la crème jusqu'à consistance et garnir les coques de macaron de même taille.

