

Frais et peu sucré par rapport aux autres macarons, la garniture est délicate à réaliser comme pour toutes celles aux fruits frais. Ceux-ci, kiwi y compris, ont tendances à rendre du jus, ce qui est particulièrement gênant lorsque l'on fait des macarons!!

Afin de limiter l'humidité, on doit réaliser une ganache au chocolat blanc et y incorporer du kiwi.

Cependant on peut très bien réaliser une confiture ou une gelée mais il faudra garnir les macarons au dernier moment et les consommer dans la journée...

Pour ma part, lorsque je fais ces petits bijoux, c'est souvent pour les offrir (ou parce qu'on me les a commandés!!!)!! du coup je ne peux pas savoir pendant combien de temps ils attendront avant d'être dégustés...



La recette pour 20 macarons:

- 200g de sucre glace
- 130g de poudre d'amande
- 100g de blancs d'œufs
- 30g de sucre en poudre
- sel, citron
- colorant vert (G.Detou)

Peser chacun des ingrédients avant de commencer et organiser le plan de travail.

Sécher la poudre d'amande pendant 10 min dans un four à 120°C .

Mettre dans un mixeur le sucre glace et la poudre d'amande.

Mixer le tout. Réserver.

Dans un récipient de taille adaptée, mettre les blancs d'œufs clarifiés (c-à-d séparés du jaune depuis quelques jours) avec une petite pincée de sel ainsi que 3 gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige progressivement, c'est à dire, pendant 1 min à la vitesse minimale, puis 2 min en vitesse intermédiaire, ensuite incorporer le sucre en poudre et le colorant, puis passer à la vitesse maximale pendant 4-5 min.

Verser dans les blancs en neige la moitié du mélange sucre glace / poudre d'amande. Mélanger délicatement avec une maryse (spatule souple en silicone) en raclant les bords et en soulevant la masse.

Ajouter la 2<sup>nd</sup> partie des poudres et continuer à mélanger délicatement.

Écraser la pâte le long des parois pour la rendre plus souple et plus brillante. Lorsque celle-ci se replace rapidement et sans marque dans le récipient, arrêter de macaronner.

Se munir d'une poche avec une douille de diamètre moyen (ou d'une seringue à pâtisserie) et la remplir en bouchant l'extrémité avec un doigt.

Déposer des cercles uniformes sur une feuille de papier cuisson en appuyant par légère pression sur la poche. Lorsque le diamètre convient, arrêter d'appuyer puis relever la douille avec un petit mouvement de poignet.

Attention , déposer les futurs coques en quinconce sur la feuille pour permettre à la chaleur de mieux circuler.

Laisser croûter à l'air libre pendant 1 à 2 heures (cette donnée est à titre indicatif; cela dépend des conditions de température et d'humidité dans votre maison). Lorsqu'une fine croûte, non collante, s'est formée sur les coques, celles-ci peuvent être cuites.

Attention, les décorations (pralin, coco râpée, graines, sucre coloré...) doivent être déposées avant séchage.

Enfourner les coques sur 2 à 3 plaques superposées (aide à la formation de la collerette) pendant 22 min à 130°C (les indications de températures dépendent du four utilisé, ainsi que de la couleur et de la taille des coques...).

## Recette de la ganache au kiwi :

- 200g de chocolat blanc
- 75 g de crème fraîche
- 25g de beurre
- 1 kiwi
- qq gouttes d'arôme kiwi G.Detou ou Patiwizz

Réduire en purée le kiwi, pendant ce temps faire fondre au bain marie le chocolat blanc avec le beurre et la crème fraîche.

Incorporer le kiwi et l'arôme à la ganache et réserver au frais quelques heures avant de fourrer les macarons.

Laisser les macarons 1 jour ou 2 au frais avant de déguster ils seront meilleurs.

Astuces: voici quelques recommandations:

- *ne faites pas des coques trop grandes car elles s'étalent un peu avant de sécher...*
- *si vos coques sont claires, afin de conserver cette couleur, cuisez-les à basse température (130°C) pendant plus longtemps (22 min)*
- *si vos coques sont foncées vous pouvez les cuire plus rapidement (155°C pendant 13 min)*
- *si vos coques sont petites, attention au temps de cuisson!!*
- *veillez à séparer le blanc des jaunes d'œufs 2 à 3 jours avant utilisation afin qu'il soit plus fluide.*
- *Utilisez des blancs mis à température ambiante*
- *n'hésitez pas à prolonger la montée des blancs (très serrée) cela joue sur le macaronnage et sur la formation de la collerette.*
- *Préparer la ganache la veille pour en augmenter la tenue.*
- *Si vous êtes patient, dégustez les macarons 1 à 2 jours après leurs fabrications, ils sont meilleurs.*