RECETTE

Macarons au fruit de la passion et Nutella ®

Difficile | 55 min

Ingrédients

Pour 16 à 20 macarons

POUR LE CONFIT CHOCOLAT-PASSION :

50 g de chocolat blanc

120 ml de jus de fruit de la Passion

50 g de purée de mangue

2 g de gélatine

8 g de fécule de maïs

20 g de sucre semoule

60 g de NUTELLA®

POUR LA COQUE DE MACARON :

160 g de poudre d'amande fine

160 g de sucre glace

170 g de sucre semoule

4 blancs d'œufs

MATÉRIEL :

Mixeur plongeant

Poches à douille

Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !

PRÉPARATION

1 Préparez le confit. Faites tremper la gélatine dans de l'eau bien froide. Dans une casserole, faites chauffer la purée de mangue avec le jus de fruit de la Passion, la fécule et le sucre semoule. Faites bouillir en mélangeant au fouet. Dans un récipient, placez le chocolat blanc en morceaux et la gélatine essorée. Versez la purée de fruits par-dessus et mixez au mixeur plongeant. Filmez au contact et laissez refroidir au frais pendant 1 h au minimum.

2 Préparez les coques de macarons en mixant la poudre d'amande et le sucre glace. Dans un récipient, mélangez 2 blancs d'œufs avec le mélange de poudre d'amande et de sucre glace. Dans une casserole, faites chauffer 40ml d'eau et le sucre semoule à 120°C. Pendant ce temps, montez les 2 blancs d'oeufs restants dans le bol d'un robot muni du fouet ou au batteur électrique. Lorsque les blancs sont mousseux, ajoutez le siropen filet contre la paroi de la cuve ou du récipient en continuant de battre? Passez le batteur à vitesse maximale et continuez de fouetterpour obtenir une belle meringue lisse. Baissez légèrement la vitesse pour faire redescendre la température pendant 5 min. Mélangez les deux préparations en faisant retomber légèrement l'appareil. Placez-le dans une poche à douille.

3 Préchauffez le four à 160 °C. Pochez des disques de 4 cm de diamètre sur une plaque antiadhésive graissée ou sur du papier sulfurisé. Enfournez pour 12 min.

4 À la sortie du four, laissez refroidir. Battez au fouet le confit froid pour le détendre. Placez le confit et NUTELLA® dans deux poches à douille distinctes. Pochez une auréole de confit sur la moitié des coques de macarons, puis pochez NUTELLA® au centre. Refermez avec une seconde coque de macaron. Réservez pendant 3 h au frais avant de déguster.

Recette issue du livre « 60 CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE AU NUTELLA® », par le Chef Grégory COHEN, paru aux Editions Larousse.

Photographies de Sophie Dumont - Stylisme de Delphine Lebrun

Partage la recette avec le #nutellarecettesclub