

Macarons guacamole

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 128g de poudre d'amande
- 47g de blancs d'œufs (1) à température ambiante
- 47g de blancs d'œufs (2) à température ambiante
- 32g d'eau
- 128g de sucre semoule
- 2 citron verts

Préparation

1. Une fois n'est pas coutume, voilà une recette salée... enfin presque : des macarons au guacamole !
2. L'avantage de ceux-ci est que vous pouvez les faire au dernier moment, contrairement aux macarons habituels.
3. En effet, il vaut mieux les garnir peu de temps avant la dégustation, puisque le guacamole a tendance à humidifier les coques assez rapidement.
4. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
5. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
6. Quand le sirop est à 118°C, versez-le en filet sur les blancs d'œufs et continuez à battre jusqu'à obtenir une meringue brillante.
7. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre, en ajoutant le colorant.
8. Quand le mélange est homogène, ajoutez le reste de meringue italienne en mélangeant à l'aide d'une corne ou d'une maryse (c'est le macaronage).
9. Il faut détendre la pâte pour qu'elle soit homogène et souple, mais surtout pas liquide ; elle doit former le ruban.
10. Mettez l'appareil à macarons dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez les coques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
11. Personnellement je les laisse sécher avant de les mettre à cuire mais certaines personnes ne le font pas et ça marche bien aussi, alors à vous de voir ;-) Une fois que la pâte ne colle plus lorsque l'on pose le doigt dessus (environ 15-20 minutes), saupoudrez les coques d'épices à guacamole et enfournez-les dans le four préchauffé à 145°C pour 12 à 14 minutes (la température du four et le temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, il vous faudra sûrement un ou deux essais pour trouver le bon combo chez vous).
12. Une fois les coques cuites, laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.
13. Guacamole : 2 beaux avocats Epices à guacamole à convenance 2 citron verts Mixez les avocats avec le citron vert et les épices, puis mettez le guacamole dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
14. Montage : Répartissez vos coques de macarons deux par deux.
15. Placez votre ganache dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis garnissez la moitié des coques.
16. Essayez de faire cette étape au dernier moment, sinon vos macarons risquent de trop s'humidifier.