

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MINUTES

CUISSON : 12 MINUTES

REPOS : 1 HEURE

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE :

Mixer, Gabarit pour macarons en silicone, Poche à douille



INGRÉDIENTS :

100 g	Sucre glace
100 g	Poudre d'amandes
70 g	Blanc d'œuf (~ 2 blancs)
100 g	Sucre semoule
30 g	Eau
-	Colorant alimentaire vert
2	Avocats bien mûrs
2 c. à s.	Sucre
80 g	Crème liquide à 30% MG
1 c. à c.	Miel
1 g	Agar-agar
1	Citron vert

MACARONS A L'AVOCAT

- 1) Préparer la crème : prélever la chair des avocats et la mixer avec le jus de citron vert et le sucre semoule dans un robot mixeur.
- 2) Porter à ébullition la crème liquide entière et le miel dans une casserole. A l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter l'agar-agar. Bien mélanger.
- 3) Ajouter ensuite la préparation précédente et mixer à nouveau pour obtenir une crème bien lisse et homogène. Verser le tout dans une poche munie d'une douille lisse. Réservez au frais une heure.
- 4) Préparer les coques : Mélanger au mixer la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajouter la moitié des blancs d'œufs crus et quelques gouttes de colorant alimentaire et mélanger délicatement.
- 5) Préparer la meringue italienne : disposer le sucre et l'eau dans une casserole. Faire chauffer en surveillant la température à l'aide d'une sonde. Quand le sirop atteint 114°C, commencer à battre le reste des blancs en neige ferme. Quand la température atteint 121°C stopper la cuisson du sirop et quand les bulles ont disparu, le verser en filet sur les blancs d'œuf en continuant à battre. Ajouter à l'autre préparation délicatement à la spatule.
- 6) Préparer une plaque recouverte d'un gabarit pour macarons en silicone. Disposer une cuillère de pâte au centre de chaque dôme et enfourner pendant environ 12 minutes. Laisser les coques refroidir à la sortie du four.
- 7) Une fois la crème refroidie, assembler deux coques ensemble en les garnissant de crème.