



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

MACARONS AUX COQUES COCO



Ingédients pour les coques coco:

- 100 g blancs d'oeufs (3)
- 25 g de sucre semoule
- 1/2 cuillère à café de jus de citron
- 125 g de sucre glace
- 125 g de noix de coco râpée
- colorant au choix (blanc)

Préparer et peser tous les ingrédients. Mixer au robot et ensemble le sucre et la noix de coco puis passer cette poudre au tamis pour éliminer les plus gros morceaux. Réserver. Battre un peu les blancs en neige, ajouter le jus de citron. Quand ils sont bien montés, ajouter le sucre semoule petit à petit pour "serrer" les blancs comme on dit. Ajouter le colorant par petite dose jusqu'à la couleur désirée. Verser les blancs montés fermes sur la poudre. Macaronner à l'aide d'une spatule du dessous vers le haut délicatement jusqu'au moment où le mélange forme un ruban lisse. Mettre la pâte à macarons dans une poche avec douille unie et dresser des ronds* pas trop gros sur des tapis en silicium ou des feuilles de cuisson siliconées de la taille voulue.

Laisser croûter au moins 1/2 heure. Décorer le dessus si le cœur vous en dit...



Décoration au Sucre d'orange

Préchauffer le four à 150°C ou th 5. Cuire vos coques 12 à 15 min, en surveillant tout dépend de votre four. Sortir les plaques de cuisson et laisser refroidir complètement les coques .

Former les "couples" de coques et garnir une sur deux, coller et réserver au réfrigérateur au moins 24 heures avant dégustation pour que les saveurs se développent.