



Macarons Pina colada

75 g de blancs d'œufs vieillis 24h min- 100 g de sucre glace- 100 g de poudre d'amandes- 100 g de sucre en poudre- 25 ml d'eau- colorant orange

35 ml de jus d'ananas-33 ml de crème de coco-2 ml de rhum-1 œuf entier-125 g de beurre doux-1 feuille de gélatine-30 g de Maïzena
125 g de sucre-20 g de poudre d'amande

Pour la prép des coques, même marche à suivre que mes recettes précédentes (ICI)

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 min.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et la Maïzena.

Ajoutez les jus, remettre sur le feu pour épaissir, sans cesser de fouetter.

Débarrassez dans le saladier, puis ajoutez la poudre d'amande, la feuille de gélatine essorée puis le beurre coupé en morceaux.

Filmez au contact et réservez au frais jusqu'à refroidissement.

Fouettez avant de vous servir de la ganache.

Pochez vos macarons et réservez 24h frais au min.