

DIFFICILE- POUR 30 MACARONS

MACARONS AU YAOURT

Prép : 1h30- Cuisson : 12-15 min



Coques

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

Ganache

125 g de yaourt à la grecque

15 g de sucre

1 feuille de gélatine

95 g de crème liquide entière

1.Préparation des coques

Suivre les instructions sur l'article de mon blog

2. Préparation de la mousse au yaourt (à faire la veille)

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans le bol de votre robot, montez 70 g de crème liquide, elle doit être ferme. Filmez au contact et réservez au frais.

Dans une casserole, portez à ébullition le restant de crème avec le sucre.

Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Bien mélangez. Réservez 15 min.

Ajoutez la moitié du yaourt à la grecque, bien mélangez puis ajouter le restant de yaourt.

Incorporez la crème montée. Fouettez.

Filmez au contact et réservez au frais jusqu'au lendemain.

3. Dressage des macarons

Pochez vos macarons à l'aide d'une poche à douille et d'une douille unie.

Réservez au frais 24h min avant consommation.