

# Macarons au Melon Confit



Difficulté : 

 : 4h

 Pour 4 personnes

## Pour les macarons :

200g de poudre d'amande

200g de sucre glace

200g de sucre semoule

5cl d'eau

2x75g de blancs d'oeufs

Colorant orange

## Pour la ganache au Melon Confit :

150g de Melon Confit

120g de chocolat blanc

150ml de crème liquide entière

## + Ustensiles spécifiques

1 thermomètre de cuisine

1 papier sulfurisé

## Préparation

### Pour les macarons :

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace (le "tant pour tant").

Mélanger l'eau et le sucre semoule et chauffer à feu moyen.

Dès que le sucre atteint 110°C, monter 75g de blancs d'œufs en neige. Une fois le sirop à 118°C, baisser la vitesse du batteur sur les blancs et incorporer le sirop. Ajouter le colorant. Laisser le batteur tourner à grande vitesse (environ 6-7 min).

Verser 75g de blancs d'œufs sur le "tant pour tant". Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Incorporer à la pâte d'amande la meringue italienne et mélanger. Garnir la poche à douille de pâte puis former des sphères de pâte sur le papier sulfurisé. Taper la plaque énergiquement afin de lisser les macarons. Laisser "crouter" les macarons à température ambiante pendant 30 min. Enfourner pendant 12 min puis laisser refroidir avant de décoller les macarons du papier sulfurisé.

### Pour la ganache au Melon Confit :

Porter la crème à ébullition, retirer la casserole du feu pour ajouter le Melon Confit coupé en dés puis mixer et réserver.

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Lorsque le chocolat est fondu, ajouter la crème au Melon Confit et mixer pendant 5 min pour avoir une texture de crème aérienne.

### Le montage :

Ajouter la ganache au Melon Confit sur une coque à l'aide d'une poche à douille cannelée. Recouvrir d'une autre coque.