

## PETIT BASQUE AU CHOCOLAT ET AU PIMENT D'ESPELETTE

Temps de préparation : assez long  
Temps de cuisson : 5 min + 12 min

### Ingrédients :

#### Pour les coques de macarons au Cook'In® (meringue suisse)

- 150 g de sucre glace
- 150 g poudre d'amandes \*\*
- Colorant en poudre couleur Chocolat \*\*
- 55 g de blancs d'œufs

- 
- 150 g de sucre en poudre
  - 55 g de blancs d'œufs

#### Pour la décoration des coques:

- des graines de pavot
- du grué de cacao \*\*
- du piment d'Espelette \*\* (le mien vient d'Espelette, souvenir de vacances)

#### Pour la ganache au piment d'Espelette

- 100 g de purée de fruits rouges\*\*
- 150 g de pistoles de chocolat au lait\*\*
- 20 g de miel
- 100 g de crème liquide entière
- 2 g de piment d'Espelette \*\*
- 1 pointe de colorant rouge Coquelicot \*\*
- quelques cerises Amarena (à défaut de cerises noires)

#### Préparer la ganache :

Chauffer la purée de fruits rouges avec le miel, et la crème. Verser sur le chocolat au lait. Ajouter le piment d'Espelette. Mélanger à la spatule quand les pistoles sont fondues. Une fois le mélange un peu refroidi, ajouter et mélanger le beurre pommade et le colorant. Filmer et laisser reposer au réfrigérateur pendant la préparation et la cuisson des coques.








#### Réaliser les coques :

Si nécessaire, mixer la poudre d'amandes, le sucre glace et le colorant marron Chocolat au Cook'In. (j'en mettrais un peu plus car trop clair à mon goût). Il n'est pas nécessaire de tamiser les poudres. Réserver dans un cul de poule. Incorporer 55 g de blancs d'œuf, on obtient une pâte d'amandes colorée.

Recette pour votre  
**Cook'In**





| Accessoire(s)   | Ingrédient(s)   |  |  |  | TURBO ou PETRIN |
|---|-----------------|---|---|---|-----------------|
|   | Blancs d'œufs   | 5 min   | 60°C  | 5   |                 |
|   | Refroidissement | 2 min   |   | 5   |                 |

### Le macaronage:

Avec la spatule haute température ou la cuillère Exoglass, incorporer en 2 ou 3 fois votre meringue suisse dans la pâte d'amandes tout en macaronant.

### Le dressage :

Monter la poche à douilles. Remplir avec la pâte à macaron. Dresser des petits tas avec la poche à douille lisse et espacer en quinconce sur la toile Silpat® posée sur une plaque perforée.

Pour varier la saveur en bouche, j'ai changé la décoration des 3 plaques obtenues.

- 1ère plaque : j'ai saupoudré 1 sur 2 les coques de piment d'Espelette.
- 2ème plaque : j'ai parsemé la moitié des coques de grué de cacao
- 3ème plaque : j'ai saupoudré de graines de pavot.

### La cuisson:

**Il est inutile de laisser croûter.** Enfourner directement à 150°C pendant 12 à 15 min à chaleur tournante (généralement, mais il vous faudra tester votre four pour obtenir la cuisson idéale, en effet dans mon four Samsung, je règle sur 170°C pendant 12 à 15 min). Tourner les plaques à mi-cuisson. Sortir les macarons et retirer la toile de la plaque alu, en posant directement la toile Silpat® sur un plan de travail. Former les couples. Poser les coques 1 sur 2 à l'envers. Cela facilite le garnissage et évite de garnir trop de coques. La ganache est refroidie et figée, fouetter au batteur électrique pour obtenir une ganache montée.

Mettre la ganache dans une poche à douilles et garnir les coques.

Coques au piment d'Espelette: Placer une demi cerise Amarena au centre de la ganache avant de fermer avec la 2ème coque.

Je n'ai pas mis de cerises dans les coques au grué et pavot.

\*\* Retrouvez ces produits sur le site Gourmandises : <http://www.gourmandises-guydemarle.com/> , Renseignez ce code BEA05248

### Ma touche perso :