

Macaron au chocolat et poivre Voatsiperifery



Pour la recette des coques, voir la fiche des macarons à la groseille

Ganache au chocolat et poivre de Voatsiperifery :

Ingrédients : 70g de chocolat noir à 64% de cacao, 10 grains de poivre de Voatsiperifery, 100g de crème fleurette

Préparation : Porter la crème à ébullition avec les 10 grains de poivre, puis laisser refroidir. Fondre le chocolat au bain marie. Porter à nouveau la crème à ébullition, puis en verser un tiers en filtrant avec une passoire sur le chocolat. Mélanger délicatement à l'maryse, on obtient un noyau lisse et brillant. Recommencer avec le deuxième tiers de crème, et enfin le troisième.

Coller les coques 2 par 2 avec la ganache, et réserver au frais une nuit avant de déguster!

Vous pouvez préparer les coques la veille, les conserver au frais, puis les garnir le lendemain.