

# Macaron chocolat nougat glacé



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
203597	Coque de macaron cacao 20 g	20 Pièce
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	400 Gramme
207657	Blanc d'oeuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	400 Gramme
	Miel d'acacia	PM
	Graines de lin	PM
	Graines de courge	PM
	Pistaches	PM
	Copeau de chocolat	10 Pièce
	Branche de thym citronné	10 Pièce

## Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation les coques de macaron
- 2 Monter les blancs d'œufs et couler dessus un miel chaud à 121°C. Laisser refroidir sans cesser de fouetter. Réserver
- 3 Monter la crème en la serrant bien et torréfier les graines de lin, de courge et les pistaches
- 4 Mélanger avec la préparation à base de blancs
- 5 Pour le dressage, pocher l'appareil dans les coques de macaron
- 6 En décoration, déposer un copeau de chocolat et une branche de thym citronné