

MACARONS A LA VIOLETTE



Pour 1 vingtaine de macarons :

- 60grs de crème fleurette
 - 140grs de chocolat blanc en pistoles
 - 3 cuillères à soupe de sirop de violette
 - de l'arôme de violette pour un goût plus prononcé
- Préparer les macarons suivant la recette de base.
- Faire chauffer la crème liquide, puis verser sur le chocolat blanc en remuant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Ajouter le sirop de violette, et éventuellement l'arôme (je le conseille pour un goût plus prononcé) et bien mélanger afin d'obtenir une crème lisse, que vous mettez au réfrigérateur pour qu'elle durcisse.
- Remplir votre douille avec la crème et mettre la seconde coque dessus.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

