

MES TABLES DE FETES



Macalangues choco citron

Ingrédients pour 3 plaques

- 200 g chocolat blanc de couverture
- 5 cl de crème fraîche
- le jus et le zeste d'1 citron vert
- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre glace
- 4 blancs d'oeufs moyens

Préchauffer le four T5 (150°)

Faire une ganache en faisant fondre le chocolat blanc au bain marie, ajouter la crème fraîche, que vous aurez fait au préalable faire bouillir, en 2 fois au chocolat fondu. Incorporer le zeste et le jus du citron vert, bien mélanger à la spatule. Mélanger intimement la poudre d'amande et le sucre glace. Monter les blancs en neige au robot, incorporer la ganache au blancs en neige et ajouter le mélange poudre d'amande/sucre glace en baissant la vitesse du robot. Bien lisser votre préparation. Chemiser les plaques de papier sulfurisé. A l'aide d'une poche à douilles ou de deux petites cuillères disposer des petits tas de pâte sur les plaques en ayant soin de les espacer car la pâte va s'étaler. Variez les formes, des longs style langues de chat et des ronds. Enfourner pour 15 minutes environ. Sortir les biscuits sur le papier cuisson et disposer ce papier sur le plan de travail légèrement humidifié pour faciliter le décollage des biscuits, laisser refroidir.

Si vous le désirez vous pouvez faire fondre du chocolat noir et tremper les biscuits par moitié dedans, parsemez d'un peu de noix de coco râpée le chocolat sur quelques biscuits c'est très joli aussi.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>