

MACARONS CHOCO-MENTHE



Pour 20 à 30 macarons selon la taille, il vous faut :

- > 225 g de sucre glace
- > 125 g de poudre d'amandes
- > 100 g de blancs d'oeufs
- > 25 g sucre en poudre
- > quelques gouttes de jus de citron
- > une petite pincée de sel
- > du colorant vert

Pour la ganache :

- > 100 g de couverture noire
- > 100 g de crème liquide
- > quelques gouttes d'arôme de menthe

Préchauffez votre four à 150 °C.

Passez le sucre glace et la poudre d'amandes au mixer. Cette étape vous permettra de mélanger les 2 ingrédients de manière homogène mais aussi d'avoir une poudre plus fine.

Montez les blancs en neige avec le sucre en poudre, le citron, le sel et le colorant.

Incorporez le mélange sucre glace/poudre d'amandes délicatement dans les blancs puis dressez vos macarons sur votre plaque de cuisson recouverte préalablement d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez crouter 20 minutes et saupoudrez de cacao non sucré avant d'enfourner pour 20 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir avant de décoller les macarons.

Préparez votre ganache en faisant fondre le chocolat dans la crème liquide. Dès que le

chocolat a fondu, retirez du feu et ajoutez votre arôme de menthe. Entreposez votre ganache au réfrigérateur afin d'obtenir une préparation pas trop liquide et garnissez vos macarons.

Petit rappel : pour la cuisson des macarons, n'oubliez pas qu'il vous faut superposer 2 plaques de cuisson si vous souhaitez obtenir la fameuse collerette si spécifique aux macarons.

