

## MACARONS AU PRALINE



### Ingrédients pour la ganache pour environ 25 macarons :

- 100grs de chocolat blanc pâtissier ou en pistoles
- 1 à 2 cuillères à soupe de pâte de praliné selon les goûts
- 10cl à 20cl de crème fraîche liquide selon la fermeté de votre ganache

### Préparation :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie, lorsqu'il est complètement fondu, y ajouter la pâte de praliné et rajouter de la crème liquide pour obtenir la texture désirée. Mettre au frais pour la durcir un peu, mais pas trop non plus, pour que vous puissiez garnir facilement les macarons. La mettre dans une poche à douille, mettre la moitié de vos coques face intérieure vers vous et remplir les macarons de ganache et refermer avec la deuxième coque.

- Réserver au frais jusqu'au moment de servir, l'idéal est de les faire la veille pour le lendemain.