

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MACARONS AU LEMON CURD

Pour 12 macarons
Préparation : 20 mn
Cuisson : 12 mn

Ingrédients pour les macarons :

- 75 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre glace
- Colorant vert en poudre
- 2 blancs d'oeufs
- 40 g de sucre en poudre

Ingrédients pour la ganache :

- Lemon curd

Préparation des macarons :

Préchauffez le four à 150°

Dans un saladier, montez les blancs en neige et lorsqu'ils commencent à former des pics, incorporez petit à petit le sucre en poudre.

Mixez les amandes en poudre et le sucre glace ensemble, les mettre dans une passoire puis les tamisez ensemble au-dessus des blancs en neige.

Soulevez délicatement la préparation à l'aide d'une spatule souple, jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et brillant. Ajoutez le colorant vert en poudre (une pincée). Mélangez délicatement.

Mettez la préparation dans une poche à douille et formez 24 petits macarons à la grosseur d'une noix sur une feuille de papier sulfurisé, en les espaçant suffisamment car ils vont s'étaler à la cuisson.

Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 12 minutes.

Les laissez refroidir.

Accolez les macarons deux par deux avec la ganache, une cuillère de lemon curd ou plus, c'est selon le goût.

Les gardez au frais jusqu'au moment de servir.