



## Garniture macarons citron-gingembre



### *Recette :*

#### **Crème citron gingembre :**

Epluchez le gingembre et râpez-le finement. Zestez et pressez le citron. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez-le dans une petite casserole, ajoutez le jus de citron et le gingembre, puis portez à ébullition sur feu modéré en mélangeant. Baissez le feu et faites cuire 5 minutes. Retirez du feu et incorporez le beurre. Réservez au froid.

Montage : garnissez les macarons à l'aide d'une poche à douille et d'une douille.

### *Matériel : Guy Demarle utilisé :*

Cul de poule : Réf. : MA 703025

Spatule : Réf. : MA 113735

Casserole : réf. :BG 701018

Râpe : réf. : MA 216011

Poche à douilles : Réf. MA 162004

Douilles : Réf. : MA 166005

### *Ingrédients :*

#### **Crème citron gingembre**

1 citron non traité

1 cm de gingembre frais

2 jaunes d'œufs

60 g de beurre

60 g de sucre en poudre (vous pouvez mettre du sucre roux)



*Pascale Chazelle*  
*Conseillère Guy Demarle*  
*Assistant culinaire Cook'in*  
*Moule Flexipan*  
*06.76.52.15.65*

