

# Il était une fois.....des macarons

## Macarons aux carambars



### INGRÉDIENTS pour la ganache carambar

- 20 carambars
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 50g de chocolat blanc

*Dans une casserole faire fondre les carambars avec la crème liquide. Ajouter ensuite le chocolat blanc. Bien mélanger. Laisser refroidir.*

### INGRÉDIENTS pour les coques

- 3 blancs d'œufs
- 200g de sucre glace
- 125g de poudre d'amandes
- 30g de sucre en poudre
- colorant alimentaire couleur de votre choix

Pour les coques.

Mixer le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs en neige. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le sucre en poudre et continuez à battre jusqu'à obtenir des blancs d'œufs très dense qui forment une pointe quand on soulève le fouet (bec d'oiseau). Ajoutez le colorant.

Versez les blancs en neige sur la poudre et mélanger en soulevant la masse à l'aide d'une spatule. Continuez jusqu'à obtenir une pâte fine mais évitez qu'elle ne devienne liquide. Mettre la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque perforée mettre du papier sulfurisé. Formez des petits tas en quinconce. Laissez croûter

pendant une vingtaine de minutes voir plus si besoin.

Préchauffez votre four à 150°C. Faire cuire les macarons pendant 15 à 20 minutes. Les sortir du four et laissez-les refroidir avant de les décoller.

Garnir les macarons avec la ganache aux carambars.

[Http://magacarons.canalblog.com](http://magacarons.canalblog.com)