

## Macarons choco-menthe



Pour 45 macarons :

190g de poudre d'amandes  
310g de sucre glace  
150g de blancs d'oeufs  
95g de sucre semoule  
Quelques gouttes de colorant vert

Pour la ganache au chocolat noir :

200g de chocolat noir (70% de cacao, c'est l'idéal, mais avec du chocolat dessert ça va aussi)  
20cl de crème liquide  
30g de beurre  
10 branches de menthe fraîche

La veille :

Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace, puis les mélanger délicatement. Monter les blancs d'oeufs en neige très ferme en y ajoutant le sucre semoule en 3 fois. Versez le colorant dans cette préparation et mélangez. Incorporez les blancs d'oeufs et travaillez ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte lisse et brillante. Dressez des petits macarons à l'aide d'une poche à douille sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Laissez croûter toute la nuit

Le lendemain :

Préchauffez votre four à 150°C. Une fois le four à bonne température, enfournez la plaque pendant 9 à 10 minutes. Laissez bien refroidir les macarons avant de vouloir les décoller de la feuille de papier sulfurisé.

Préparez la ganache :

Effeuillez la menthe et ajoutez-la à la crème. Portez à ébullition. Laissez infuser quelques minutes. Concassez le chocolat. Filtrez la crème et portez-la à nouveau à ébullition. Versez-la sur le chocolat. Laissez fondre le chocolat puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez bien.

Laissez refroidir la ganache.

Enfin, à l'aide d'une poche à douille, garnissez une moitié de macaron de la ganache. Recouvrez d'une autre moitié de macaron.

Dégustez !