



MON MACARON FESTIF

PAR ICI LA RECETTE!

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à soupe de miel
- bûche de chèvre
- 125 g de poudre d'amandes
- 3 g de sel fin
- 3 blanc d'œuf (100g)
- 210 g de sucre glace
- 20 g de sucre en poudre

TEMPS

40 min

QUANTITÉ

8 personnes



source : cuisineaz

- 1 Tamisez la poudre d'amande et le sucre glace dans un récipient.
- 2 Montez les blancs d'œufs en neige.
- 3 Ajoutez-y le sucre en poudre et le sel tout en continuant de battre.
- 4 Ensuite, incorporez délicatement le mélange poudre d'amande-sucre glace aux blancs en neige, à l'aide d'une spatule. La pâte doit être lisse et brillante.
- 5 Formez des petits tas de pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.
- 6 Laissez croûter pendant 30 minutes à température ambiante.
- 7 Préchauffez le four à 160°C.
- 8 Enfournez pendant 10 à 15 minutes selon la puissance du four.
- 9 Laissez refroidir les coques à la sortie du four.
- 10 Préparez la ganache : Écrasez le chèvre dans un bol. Incorporez le miel en ne cessant de fouetter jusqu'à obtenir une crème bien lisse et homogène.
- 11 Quand les coques ont refroidi, répartissez la ganache au chèvre sur la moitié des coques. Recouvrez les macarons avec l'autre moitié de coques vides.
- 12 Placez les macarons au frais jusqu'à la dégustation.

