arons citron et verveine



Ingredients
Coques
65g de blancs d'oeuf
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
80g de sucre
du colorant
Crème citron et verveine
2 citrons bio
25g de sucre
2 oeufs
2cuillères à soupe de poudre de verveine
40g de beurre

Coques

- Pour une quinzaine de macarons -

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige jusqu'au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en poudre petit petit lorsque les blancs commencentmonter.

Tamiser la poudre d'amandeet le sucre glace puis les ajouter la prparation prcdente, dlicatement l'aide d'une maryse.

Macaronner jusqu' obtenir un ruban.

Mettre en poche et former les coques sur une plaque perfore recouverte de papier four ou d'une silpat.

Tapoter la plaque pour enlever les bulles d'air et laisser croter environ 15 minutes.

Enfourner pour 15 minutes dans un four prchauff 140C

Laisser refroidir les coques avant de les dcoller.

Crème citron et verveine

Dans le bol mettre le zest d'un citron, le jus des 2 citrons, les oeufs, le sucre et la verveine 4 minutes/75C/vitesse 2

Ajouter le beurre en morceaux 20s/vitesse 2.5

Filmer la prparation et la laisser au frais au moins 8h

Dtendre la prparation, la mettre en poche et en garnir les coques

ASTUCE

Utiliser de préférences des blancs à température ambiante et s'ils ont 2 ou 3 jours c'est encore mieux

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr