arons citron et verveine



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

Mlanger ensemble au fouet les oeufs, le sucre, la poudre de verveine, le jus des 2 citrons et le zest d'un citron

Faire cuire la prparation au bain marie jusqu' paississement

Hors du feu ajouter le beurre en morceaux

Filmer la crme et la mettre 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