



Macarons 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
2 cuillères 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 à petit lorsque les blancs commencent à monter.

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace puis les ajouter à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une maryse.

Macaronner jusqu'à obtenir un ruban.

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

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

Enfourner pour 15 minutes dans un four préchauffé à 140°C

Laisser refroidir les coques avant de les décoller.

Crème citron et verveine

Mélanger 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 préparation au bain marie jusqu'à épaississement

Hors du feu ajouter le beurre en morceaux

Filmer la crème et la mettre au frais au moins 8h

Détendre la préparation, la mettre en poche et en garnir les coques

ASTUCE

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