



MACARON CHOCOLAT MENTHE



INGRÉDIENTS pour la ganache chocolat menthe

- 100g de crème fraîche liquide
- 125g de chocolat noir
- 25g de beurre froid
- quelques feuilles de menthe(selon le goût de chacun)

INGRÉDIENTS pour les coques

- 4 blancs d'œufs (120g)
- 120g de poudre d'amande
- 220g de sucre glace
- 30g de sucre en poudre
- colorant alimentaire vert

Commencez par la ganache au chocolat menthe.

Mettre la crème avec les feuilles de menthe dans une casserole. Faire juste chauffer la crème et laissez infuser hors du feu 10 minutes. De nouveau faire bouillir la crème, versez sur le chocolat fondu en 3 fois en mélangeant bien à chaque fois. Ajouter le beurre et bien mélanger. Laisser refroidir.

Pour les coques.

Mixer le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs en neige avec le colorant. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le sucre en poudre et continuez à battre jusqu'à obtenir

des blancs d'œufs très dense qui forment une pointe quand on soulève le fouet (bec d'oiseau).

Versez les blancs en neige sur la poudre et mélanger en soulevant la masse à l'aide d'une spatule. Continuez jusqu'à obtenir une pâte fine mais évitez qu'elle ne devienne liquide. Mettre la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque perforée mettre du papier sulfurisé. Formez des petits tas en quinconce. Laissez croûter pendant une vingtaine de minutes voir plus si besoin.

Préchauffez votre four à 150°C. Faire cuire les macarons pendant 15 à 20 minutes. Les sortir du four et laissez-les refroidir avant de les décoller.

[Http://magacarons.canalblog.com](http://magacarons.canalblog.com)