



MACARONS AU BOUNTY



INGRÉDIENTS pour la ganache aux bounty

- 200g de chocolat blanc
- 40g de crème fraîche liquide
- 5 bounty

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 orange
- graines de pavot

Pour la ganache au bounty.

Faire chauffer dans une casserole la crème et les bounty en morceaux. Verser sur le chocolat blanc râpé. Bien mélanger et 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 coller avec la ganache aux bounty.

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