



Macarons pralinés

- 100 g de gianduja
- 1/2 càs de praliné maison

Faire fondre le gianduja à feu doux, ajouter la pâte de praliné et bien mélanger.

Verser la "ganache" dans une poche à douille munie d'une douille 7 mm. Laisser prendre au frigo mais pas trop. Si la "ganache" a trop pris, la remettre à température ambiante quelques minutes. Mais attention, elle ne doit pas être trop "molle" ar en dressant les macarons, vos mains vont réchauffer la ganache qui va au fur et à mesure se ramollir.

Déposer une belle noisette de ganache sur la moitié des coques de macarons et refermer avec l'autre moitié des coques.

Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez utiliser un sac congélation dont vous coupez la pointe. Vous pouvez aussi garnir vos macarons à l'aide d'une petite cuillère.