



Macarons citron et verveine

Ingredients

Coques

65g de blancs d'oeuf
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
80g de sucre
du colorant

Crème citron et verveine

2 citrons bio
25g de sucre
2 oeufs
2 cuillères à soupe de poudre de verveine
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 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 sulfurisé 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 140°C.

Laisser refroidir les coques avant de les coller.

Crème citron et verveine

Dans le bol mettre le zeste d'un citron, le jus des 2 citrons, les oeufs, le sucre et la verveine 4 minutes/75°C/vitesse 2.

Ajouter le beurre en morceaux 20s/vitesse 2.5.

Filmer la préparation et la laisser au frais au moins 8h.

Étendre 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 c'est encore mieux.