



MACARONS AU MARS



INGRÉDIENTS pour les coques

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

INGRÉDIENTS pour la ganache au Mars

- 80 g de mars (2 barres)
- 60 ml de crème liquide

Commencer par la ganache au Mars.

Dans une casserole, faire chauffer les morceaux de Mars à feu doux avec la crème, en remuant pour faire fondre et bien lisser le mélange. 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 au Mars.

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