



MACARON FLEUR D'ORANGER



INGRÉDIENTS pour la ganache fleur d'oranger

- 200g de chocolat blanc
- 40g de crème fraîche liquide
- 10g de fleur d'oranger

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

Commencer par la ganache.

Au micro-onde faire chauffer le chocolat blanc et la crème, 3 x 30 seconde. Bien mélanger et ajouter la fleur d'oranger. 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. Déposer un peu de graines de pavot 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 avec la ganache fleur d'oranger.

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