



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Les macarons de ginger-pepper



Ingrédients pour coque :

- 100 g de blancs d'œuf (3 petits)
- 100 g de poudre d'amande
- 160 g de sucre glace
- 40 g de sucre en poudre
- colorant alimentaire bleu (liquide)

Mélanger puis tamiser le sucre glace et la poudre d'amande. Tiédir les blancs d'œufs au micro-onde 50 secondes à 30% . Monter lentement les blancs d'œufs en neige.

Lorsqu'ils deviennent mousseux, battre plus rapidement. Lorsqu'il sont bien fermes, ajouter le sucre en poudre et continuer à battre encore quelques instants. Incorporer délicatement le sucre glace et la poudre d'amande aux blancs à l'aide d'une spatule. Ajouter ensuite le colorant délicatement.

Verser cette préparation dans une poche à douille et dresser les macarons sur une plaque recouverte d'une toile Silpat. Laisser un espace suffisant entre chaque macaron, ils ont tendance à s'étaler après le dressage.

Laisser reposer au moins 30 min : les macarons vont **croûter**.



Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante ou 180-200°C sans chaleur tournante.

Faire cuire les macarons 15 à 18 min (un peu moins pour les miens car ils étaient plus petits) en disposant une plaque à pâtisserie sous la première. Les macarons sont cuits quand ils ne bougent plus au toucher. Attendre 5 min avant de décoller les coques de macarons.

Pour le fourrage : j'ai mis du **Pissang** (alcool goût banane) dans ma ganache au chocolat blanc et 1 pointe de couteau de colorant vert en poudre.