



macarons au pain d'épices



Ingrédients pour la coque de macaron :

- 100 g de blancs d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 1/2 cuillère à café de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 225g de sucre glace
- 125 g d'amandes en poudre
- 1/2 cuillère à café de poudre 4 épices

Dans un saladier ou un bol de robot, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Verser le sucre glace, la poudre d'amande et le mélange quatre-épices tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. "Macaroner" Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.



Remplir la poche à douille de pâte à macarons. Sur un tapis siliconé disposé sur les plaques du four, former des ronds de 2 à 3 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer (croûter) au minimum 20 min à température ambiante.

J'ai saupoudrer de mélange 4 épices. Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons. Laisser les refroidir complètement avant de les décoller.

Ingrédients pour le fourrage:

- 200 g de pain d'épices
- 100 g de beurre
- 100 g de crème fraîche liquide

Dans un mixeur ou au tm31 , mélanger le pain d'épice, le beurre ramolli et la crème fraîche liquide puis mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse.



Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille et les coller deux à deux. Pour changer j'ai utilisé une douille cannelée. Un vrai délice avec un café ou un thé à la cannelle.....