



Macaron cavaleur au citron jaune

Ganache au citron jaune :

- 140g de chocolat blanc (Ivoire)
- 65g de crème fraîche
- 150g de jus de citron jaune
- 50g de sucre
- 0,5g d'Agar-Agar



Faire chauffer le sucre et le jus de citron jusqu'à ébullition. Ajouter l'Agar-Agar bien remuer.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Quand il est fondu l'émulsionner en 3 fois avec la crème fraîche bouillante. Puis incorporer le jus de citron. Filmer le plat et le mettre au réfrigérateur une nuit.

Cette ganache au citron jaune est très fraîche et agréable, sa texture est souple, sa saveur très légèrement acide, mais elle explose en bouche.

La coque des macarons a été faite avec une meringue à l'italienne...

Merci au magasin "**Bleu Banane**" d'Epinal de m'avoir prêté leur herbe...