



MACARONS A LA REGLISSE



INGRÉDIENTS pour la ganache montée à la réglisse

- 50g + 120g de crème liquide entière
- 220 g de chocolat blanc
- 6 g de ZAN rouge

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 noir

Commencer par la ganache.

Dans une casserole faire fondre le "ZAN" avec les 50g de crème liquide, puis faire chauffer l'ensemble. Verser en 3 fois sur le chocolat blanc, en mélangeant bien entre chaque.

Ajouter ensuite les 120g de crème liquide, bien mélanger et mettre au frigo toute la nuit. Le lendemain monté comme une chantilly

Pour les coques.

Mixer le sucre glace et la poudre d'amande. Tamiser le tout (pour une fois j'ai fait cette étape) 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 montée à la réglisse.

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