

Il était une fois.....des macarons

MACARONS A LA FEVE TONKA



INGRÉDIENTS pour les coques

- 3 blancs d'œufs
- 200g de sucre glace
- 125g de poudre d'amandes
- 30g de sucre en poudre
- colorant alimentaire blanc
- 1 fève tonka râpée

INGRÉDIENTS pour la ganache fève tonka

- 300g de chocolat blanc
- 150g de crème fraîche liquide
- 50g de miel
- 1 fève tonka râpée

Pour la ganache. Porter à ébullition la crème liquide avec le miel et la fève râpée. Verser en 2 fois sur le chocolat blanc râpé. Laisser refroidir.

Pour les coques.

Mixer le sucre glace , la poudre d'amande et la fève râpée. Montez les blancs en neige. 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). Ajoutez le colorant.

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 décoller.

Remplir les coques de macarons deux par deux avec la préparation.

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