



Macarons citron et verveine

Ingredients

Coques

65g de blancs d'oeuf
80g de sucre
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace
du colorant

Crème citron et verveine

2 oeufs
2 citrons bio
2 cuillères à soupe de poudre de verveine
25g de sucre
40g de beurre

Coques

- Pour une quinzaine de macarons -

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige jusqu'au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en poudre petit petit lorsque les blancs commencent à monter.

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace puis les ajouter à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une maryse.

Macaronner jusqu'à obtenir un ruban.

Mettre en poche et former les coques sur une plaque perforée recouverte de papier sulfurisé ou d'une silpat.

Tapoter la plaque pour enlever les bulles d'air et laisser croquer environ 15 minutes.

Enfourner pour 15 minutes dans un four préchauffé 140°C.

Laisser refroidir les coques avant de les coller.

Crème citron et verveine

Mélanger ensemble au fouet les oeufs, le sucre, la poudre de verveine, le jus des 2 citrons et le zeste d'un citron.

Faire cuire la préparation au bain marie jusqu'à épaississement.

Hors du feu ajouter le beurre en morceaux.

Filmer la crème et la mettre au frais au moins 8h.

Étendre la préparation, la mettre en poche et en garnir les coques.

ASTUCE

Utiliser de préférence des blancs à température ambiante et s'ils ont 2 ou 3 jours c'est encore mieux.