



Macarons au citron vert et gingembre



Pour 35 pièces

 45 minutes

 10 minutes - Moyen

INGRÉDIENTS

Pour les macarons

Sucre glace : 210 g

Poudre d'amande : 150 g

Sucre semoule : 90 g

Blanc(s) d'œuf(s) : 130 g

Colorant poudre vert : 1 g

Pour la crème

Citron(s) vert(s) : 3 pc(s)

Beurre doux : 125 g

Gingembre frais : 15 g

Sucre semoule : 135 g

œuf(s) : 2 pc(s)

Pour les coques

Préchauffer le four à 160 °C.

Monter en neige les blancs d'œufs. Ajouter le sucre semoule, meringuer jusqu'à obtenir une préparation ferme et brillante puis ajouter le colorant vert. Dans un mixer, réduire en fine poudre le sucre glace et la poudre d'amande puis tamiser.

Incorporer cette poudre à la meringue. Mélanger, puis à l'aide d'une corne en plastique, rabattre délicatement la préparation sur elle-même en prenant l'ensemble de la masse, l'appareil doit devenir moelleux et brillant et réaliser un ruban. À l'aide d'une poche à douille, dresser les macarons sur un tapis de cuisson. Les laisser croûter 15 min à

température ambiante puis les cuire 10 min dans un four à 160 °C.

Pour la crème citron

Zester la peau d'un citron et presser les deux. Mettre les 2 œufs et 135 g de sucre dans un cul-de-poule. Ajouter le zeste et le jus de citron ainsi que le gingembre frais râpé, puis poser le cul-de-poule sur un bain-marie. Cuire lentement jusqu'à épaississement, retirer du feu et continuer de fouetter pour diminuer la température. Ajouter progressivement le beurre froid coupé en dés.

Réserver au frais au moins ½ heure.

Coller les macarons deux par deux avec la crème de citron vert et le gingembre.