



MACARONS À LA ROSE OU À LA VIOLETTE AVEC MERINGUE ITALIENNE

2 fois 55g de blancs d'œufs, 10g de sucre en poudre, 150g de poudre d'amandes et 150g de sucre glace, pour le sirop 150g de sucre et 50g d'eau.

Tamiser ensemble 150g de poudre d'amandes et 150g de sucre glace.

Monter en neige 55g de blancs d'œufs à T° ambiante, avec 10g de sucre.

Cuire à 110/115° 150g de sucre et 50g d'eau sans remuer.

Verser le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à vitesse moyenne

On obtient ainsi une meringue italienne. Ajouter alors 1 pointe de couteau de colorant alimentaire rose. Ajouter le 55g de blancs d'œufs crus non montés, remplacer le fouet par la feuille ou fouet plat. Ajouter les poudres et macaronner pour avoir un appareil lisse et brillant qui fait le ruban. Dresser à la poche avec une douille de 10mm cuire 13 à 15min à 150/155°, une plaque ou plusieurs plaques à la fois selon les possibilités de votre four .

Ouvrir 2 à 3 fois le four en cours de cuisson pour éliminer l'humidité résiduelle qui peut faire éclater les macarons

Ganache violette ou rose : quelques gouttes d'huile essentielle bio ou d'arôme naturel de violette et de rose, 50g + 150g de crème fleurette entière 7g de miel neutre, 100 g de couverture Ivoire. Fondre le chocolat au bain marie, incorporer la crème bouillante en 3 fois en émulsionnant à la maryse, Ajouter les 150g de crème froide, lisser le mélange puis incorporer 2/3 gouttes du parfum choisi,