

# *Macarons citron-cannelle*

## *Pour environ 20 macarons*

### *Pour les coques :*

*3 blancs d'œufs (100g)*

*225g de sucre glace*

*125g de poudre d'amande*

*25g de sucre*

*Colorant alimentaire jaune en poudre ou liquide*

### *Pour la garniture :*

*2 jaunes d'œufs*

*60g de sucre en poudre*

*60g de beurre*

*100ml de jus de citron*

*1 cuil à café de poudre de cannelle*

*1 /2 feuille de gélatine*

Préparez la garniture : Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre, ajoutez le jus de citron et portez le tout à ébullition, baissez le feu et laissez cuire 5 minutes.

Trempez la demi-feuille de gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir puis essorez-la.

Hors du feu ajoutez le beurre et la cannelle, une fois que le beurre est fondu ajoutez la gélatine, mélangez bien et réservez au frigo pendant 3 heures.

Pour les coques: Montez le blancs en neige ferme, ajoutez y le sucre en poudre quand ils commencent à mousser et fouettez jusqu'à ce qu'ils deviennent lisses, brillant et bien fermes (il doit ce former le fameux bec d'oiseau).

Mélangez le sucre glace et la poudre d'amande, tamisez-les sur les blancs en neige et mélangez délicatement, jusqu'à ce que le sucre glace et la poudre d'amande soit bien incorporés, le mélange soit devenir pratiquement liquide et former un ruban quand vous soulevez la spatule.

Versez la pâte à macarons dans une poche à douille et formez des disques de 2-3 cm de diamètre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 170°C pendant 12 minutes.

Laissez refroidir les coques, puis déposez un peu de garniture sur la moitié d'entres-elles et assemblez les macarons.

Hummmmm vraiment j'adore le mélange citron-cannelle !!!