

Macarons chocolat-lavande

Pour une quarantaine de macarons

4 blancs d'œufs

225g de sucre glace

125g de poudre d'amande

25g de sucre

1 cuil à café de colorant en poudre violet

100g de crème liquide

125g de chocolat au lait

20g de beurre

1 cuil à café de fleur de lavande

Préchauffez le four à 160°C.

Montez le blancs en neige quand ils commencent à mousser ajoutez le sucre en poudre et continuez à fouetter pendant 10 minutes.

Tamisez la poudre d'amande, le sucre glace et le colorant en poudre dans un saladier puis ajoutez les blancs en neige en une seule fois et mélangez délicatement, jusqu'à ce que le sucre glace et la poudre d'amande soient bien incorporés et que le mélange forme un ruban quand vous soulevez la spatule.

Remplissez une poche à douille avec ce mélange et formez des ronds de pâte de 3cm de diamètre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez à 160°C pendant 12 minutes.

Préparez la ganache : Faites chauffer la crème, quand elle commence à frémir coupez le feu, ajoutez les fleurs de lavande et laissez infuser à couvert pendant 15 minutes.

Filtrez la crème, refaites-la chauffez un peu puis versez-la sur le chocolat, remuez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et incorporez le beurre. Laissez durcir la ganache au frigo pendant 1 heure puis montez les macarons.

