

Macaron « infiniment » abricot-basilic

Pour 30 macarons

Coques

125g de poudre d'amande

225g de sucre glace

25g de sucre

100g de blancs d'œufs (séparez la veille)

Ganache

135g d'abricot dénoyautés

2 cuil à soupe de jus de citron

15-20 feuilles de basilic (de taille moyenne)

150g de chocolat blanc

Les coques:

Tamisez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace Montez les blancs en neige ferme avec le sucre en poudre pour obtenir une meringue lisse et brillante.

Versez la totalité du mélange de poudres sur les blancs en neige et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une consistance épaisse, lisse et semi-liquide (tuto [ici](#)).

Versez la pâte à macaron dans une poche à douille et formez des disques sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire à 170°C pendant 12 minutes.

La garniture:

Réduisez les abricots en purée avec le basilic puis versez-la dans une casserole avec le jus de citron et portez-la à ébullition.

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro-onde.

Quand la purée d'abricot est arrivée à ébullition, versez-la sur le chocolat fondu en trois fois en mélangeant. Filmez au contact et laissez refroidir au frigo.

Montage:

Versez la ganache dans une poche à douille munie d'une douille lisse et déposez la sur la moitié des coques, refermez les macarons en rabattant l'autre moitié des coques sur la ganache et laissez reposer les macarons au frigo pendant au moins 24h, je sais c'est pas facile mais ils n'en seront que meilleurs.