

Macarons myrtille-violette

Pour 30 macarons

Coques

125g de poudre d'amande

225g de sucre glace

25g de sucre

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

2 cuil à café rase de colorant poudre pourpre

Ganache

135g de myrtilles sauvages surgelées

2 cuil à soupe de jus de citron

2 cuil à soupe de sirop de violette

210g 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, ajoutez le colorant 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 myrtilles décongelées en purée, versez les tout une casserole avec le jus de citron et le sirop de violette et portez à ébullition.

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

Quand la purée de myrtilles à la vanille est arrivée à ébullition, versez-la sur le chocolat fondu en trois fois en mélangeant. Filmez au contact et laissez refroidir au frigo pendant 6 heures.

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.