

# *Macarons au thé earl-grey et au sésame noir*

## *Pour 30 à 40 petits macarons:*

*Pour les coques:*

*125g de poudre d'amandes*

*125g de sucre glace*

*125g de sucre*

*90g de blancs d'œufs*

*1 cuil à café de colorant noir*

*Ganache*

*100g de chocolat blanc*

*50g de crème liquide légère*

*15g de sucre*

*1sachet de thé earl grey*

*1 cuil à café de graines de sésame noir*

Préparez la ganache: Dans une casserole faites chauffer la crème avec le sucre jusqu'à frémissement, coupez le feu et mettez le thé à infuser dans la crème pendant une quinzaine de minutes. Retirez le sachet de thé de la crème (si vous utilisez du thé en vrac, filtrez la crème, pressez bien le thé pour récupérer le plus possible de crème et rajoutez un peu de crème pour ajuster le poids), réchauffez-la un peu et versez la sur le chocolat en deux fois en mélangeant, incorporez les graines de sésame, lissez le mélange, filmez-le au contact et laissez prendre 1h au frais.

Préparez les coques: Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace, ajoutez le colorant poudre.

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre puis quand ils commencent à mousser versez le restant du sucre. Les blancs doivent être lisses, brillant et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs en neige et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide (il doit s'écouler en formant un ruban quand vous soulevez la spatule). Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Formez les macarons sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez les dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques.

Quand les coques sont froides et la ganache ferme, garnissez la moitié de vos coque avec cette dernière et refermez les macarons avec le reste de coques.

Et voilà!!