

# *Macarons coco-citron vert-menthe*

## *Pour 40 macarons*

### *Les coques*

*100g de blancs d'œufs*

*125g de sucre*

*125g de sucre glace*

*125g de poudre d'amande*

*Colorant vert*

*Noix de coco râpée*

### *La ganache*

*150g de chocolat blanc*

*50g de crème de coco*

*50g de jus de citron vert*

*5-6 feuilles de menthe*

Préparez la ganache: Mixez les feuilles de menthe avec le jus de citron vert.

Dans une casserole faites fondre le chocolat blanc avec le crème de coco à feu doux et sans cesser de remuer. Quand ce mélange est bien lisse, coupez le feu et incorporez le jus de citron mixé aux feuilles de menthe, mélangez (mixez au besoin), couvrez d'un film alimentaire au contact et réservez au frigo.

Les coques: Préchauffez le four à 160°C en chaleur tournant ou 170°C en chaleur statique.

Montez les blancs en neige ferme avec le sucre, vous devez obtenir une meringue bien blanche, lisse et brillante et qui se tient bien.

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande.

Quand la meringue est prête versez le mélange sucre glace-poudre d'amande dessus en une seule fois, ajoutez le colorant en mélangez le tout à la spatule, vous devez obtenir une

consistance semi liquide (quand vous soulevez la spatule la pâte doit s'écouler en formant un ruban).

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse et pochez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Saupoudrez les coques de coco râpée et enfournez immédiatement à 160°C pendant 12 minutes (si vous avez un four à chaleur statique enfournez à 170°C pendant 12 minutes en retournant la plaque à mi cuisson).

Laissez refroidir les coques.

Quand la ganache est suffisamment prise versez-la dans une poche à douille et garnissez la moitié des coques, refermez les macarons avec l'autre moitié des coques et laissez au frigo pendant au moins 24 heures avant de les déguster, je sais c'est pas facile de résister mais ils seront bien meilleurs.

Conservez les macarons au frigo, la ganache a tendance à se ramollir assez vite quand elle est à température ambiante.