

Macarons matcha-cassis

Pour environ 30 macarons

Coques des macarons

90g de blancs d'œuf

125g de poudre d'amande

125g de sucre glace

125g de sucre en poudre

Colorant en poudre vert

Garniture

160g de chocolat blanc

80g de crème liquide

1 cuil à café de thé matcha

Gelée de cassis

Ganache : Dans une casserole, portez la crème à frémissement, incorporez le chocolat blanc et remuez pour le faire fondre avant d'ajouter le thé matcha. Mélangez bien et quand la ganache est bien lisse, filmez-la au contact. Réservez au frais pendant 1 heure ou à température ambiante pendant 1 nuit.

Préparez les coques: Préchauffez le four à 120° en chaleur tournante.

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

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 et le colorant sur les blancs en neige et mélangez, avec une spatule jusqu'à ce qu'elles prennent 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 120° en chaleur tournante pendant 20 minutes environ.

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

Laissez refroidir les coques.

Montage : A l'aide d'une poche à douille, déposez un cercle ganache sur la moitié des coques, ajoutez la gelée de cassis au centre de ce cercle puis refermez les macarons et laissez-les reposer au frais pendant 24heures.