

# *Macarons figue verveine*

## 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 violet*

### *Garniture*

*160g de chocolat blanc*

*80g de crème liquide*

*1 cuil à soupe de feuilles de verveine séchées (ou un sachet d'infusion)*

*Confiture de figue*

Ganache : Dans une casserole, portez la crème à frémissement et faites-y infuser la verveine pendant 20 minutes à couvert. Filtrez la crème, repesez-la et ajustez le poids à 80g si nécessaire puis remettez-la sur le feu. Incorporez le chocolat blanc et remuez pour le faire fondre. Quand la ganache est bien lisse, filmez-la au contact. Réservez au frais pendant 1 heure au frais ou à température ambiante pendant 1 nuit.

Préparez les coques: Préchauffez le four à 160° 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 160° en chaleur tournante pendant 12 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 à la verveine sur la moitié des coques, ajoutez la confiture de figue au centre de ce cercle puis refermez les macarons et laissez-les reposer au frais pendant 24heures.