***Macarons à la pistache***

**Pour environ 30 macarons**

Coques des macarons

90g de blancs d'œuf

125g de poudre d'amande

125gde sucre glace

125g de sucre en poudre

Colorant en poudre vert

*Garniture*

*100g de chocolat blanc*

*100g de crème liquide*

40g de pâte de pistache

Ganache: Dans une casserole, portez la crème à frémissement, incorporez la pâte de pistache et le chocolat blanc et remuez pour le faire fondre. N'hésitez pas à donner un coup de mixeur à bras pour lisser la ganache.

Quand la ganache est bien lisse, filmez au contact. Réservez au frais pendant 1 heure 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.

(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 la ganache sur la moitié des coques puis refermez les macarons et laissez-les reposer au frais pendant 24heures.