

les recettes d'Alice

Macarons à la lavande



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



12 minutes



facile

Ingrédients

110 gr de poudre d'amandes
200 gr de chocolat blanc
225 gr de sucre glace
50 gr de miel de lavande
120 gr de blancs d'œufs

50 gr de crème liquide
50 gr de sucre
3 cl de sirop à la lavande

Matériel nécessaire

1 poche à douille

Préparation et réalisation

1- Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace 2 min puis passer le tout au tamis. Monter les blancs d'œufs au batteur (ils doivent être à température ambiante) lorsqu'ils deviennent mousseux ajouter les 50 gr de sucre, et continuer à battre 3 min. Verser les poudre dans les blancs et mélanger à la maryse en soulevant délicatement puis plus énergiquement. Remplir la poche et dresser les macarons sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrer de lavande et les laisser sécher 1 h cuire 12 min à 150°.

2- Faire chauffer la crème avec le miel et ajouter le chocolat râpé puis le sirop à la lavande. Lisser. Faire refroidir.

Conseils et astuces

Garnir les macarons de crème à la lavande.

Alice Délice

