

## Macarons au miel et à la banane



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



25 minutes



12 minutes



Facile

### INGREDIENTS

200 gr de poudre d'amande	100 gr de mascarpone
200 gr de sucre glace	30 gr de miel
2x75 gr de blancs d'oeufs	1 banane
200 gr de sucre	1 jaune
3 gouttes de colorant jaune	

### MATERIEL NECESSAIRE

1 robot 1 poche à douille 1 mixeur 1 sonde de température

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mixer la poudre d'amande et le sucre glace 2 min.
- 2- Cuire dans une casserole 200 gr de sucre à 115° puis le verser dans le batteur sur 75 gr de blanc d'œufs montés. Ajouter le colorant.
- 3- Dans un cul de poule mélanger les poudres et le reste de blanc d'œuf puis incorporer une petite quantité de blancs en neige encore tiède puis le reste et bien rabattre le mélange.
- 4- Former les macarons à la poche à douille sur du papier sulfuré, laisser croûter 10 min et cuire à 140° 12 min.
- 5- Fouetter le jaune et le miel, ajouter le mascarpone, mélanger puis ajouter la banane écrasée.

### CONSEILS ET ASTUCES

Garnir les macarons avec la crème de banane.

Alice Délice

