Macarons au raifort

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 50 min

Temps de cuisson : 12



Ingrédients :

Pour la pâte à macarons :

- *150 g de poudre d'amandes*
- *240 g de sucre glace*
- *125 g de blanc d'œuf*
- 65 g de sucre semoule

Pour la ganache de raifort :

- *300 g de chocolat blanc*
- *200 g de crème fraîche*
- *15 g de miel*
- *45 g de raifort doux d'Alsace Alélor*

Etapes :

Pâte à macarons :

- Monter les blancs avec le sucre.
- Avec une spatule, incorporer le mélange amande-sucre glace aux blancs montés.
- Dresser sur plaque et papier cuisson. Cuire au four à 145 °C, 12 minutes.

Ganache au raifort :

- Tamiser la poudre d’amandes avec le sucre glace.
- Hacher le chocolat.
- Faire bouillir la crème avec le miel.
- Verser sur le chocolat haché, mélanger.
- En fin de mélange, incorporer le raifort, puis laisser refroidir.

Réalisation des macarons :

- Retourner la moitié des coques de macarons.
- Avec une poche à douille, garnir de ganache au raifort.
- Fermer avec une deuxième coque de macaron.

Recette proposée par la pâtisserie Duweck à Uberrach (67), avec son aimable autorisation.