



macarons au matcha

Ingrédients:

- Pour la pâte:
- 90g de blanc d'œufs (3 œufs)
- 110g d'amandes finement effilées
- 200g de sucre glace
- 30g de sucre
- 1 cuiller à café de 21497 China Cooking Matcha (Bio)
- 1 pincée de sel
- Pour la garniture :
- 80g de chocolat blanc haché
- 3 cuillers à soupe de crème
- 1 cuiller à soupe de pistaches hachées finement

Préparation

1. Battre le blanc des œufs en neige pendant 2min, puis y rajouter le sucre et le sel. Recommencer à monter les œufs en neige jusqu'à obtenir de beaux blancs en neige.
2. Mélanger les amandes et le sucre en poudre et, par petites portions, les mouler ensemble très finement.
3. Incorporer délicatement à l'aide d'une maryse le mélange sucre/amandes aux blancs en neige de façon à ce que la pâte devienne liquide et que l'on puisse facilement dessiner un 8.
4. Sur une plaque de cuisson avec du papier cuisson (sinon bye bye la plaque), former à l'aide d'une poche à douille de petits ronds (un nombre pair) de 2-3cm de diamètre, le plus régulier possible. Laisser reposer à température ambiante environ 45min.
5. Préchauffer le four sur 140°C en mode ventilation. Enfourner la plaque au milieu et laisser cuire 15min. Laisser refroidir 1 bonne heure.
6. Hacher le chocolat et le faire fondre avec la crème. Y ajouter les pistaches et laisser refroidir. Étaler la garniture sur deux ronds de macarons et les assembler et poursuivre cette tâche sur tous les autres ronds. Laisser sécher et savourer.