

## MACARONS EN SUCETTES



### Ingrédients :

- \*120 g de poudre d'amandes
- \*150 g de sucre glace
- \*95 g de blancs d'œufs
- \*65 g de sucre en poudre

Tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace (*je les ai tamisés séparément et je les ai ensuite mélangés*).

Montez les blancs d'œufs en neige. Lorsqu'ils sont mousseux, incorporez petit à petit le sucre en poudre. Lorsque les blancs sont bien fermes, incorporez une petite quantité de poudre d'amandes et de sucre glace tamisés à l'aide d'une maryse (spatule souple) en soulevant la masse du fond vers le haut et des bords vers le centre du récipient. Incorporez en une seule fois le reste du mélange poudre d'amandes/sucre glace et continuez l'opération. C'est le macaronage. Le mélange doit être lisse, homogène et légèrement coulant.

Garnissez une poche à douilles et sur un tapis de cuisson ou sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé (coller préalablement le papier sulfurisé à l'aide de la poche à douilles aux quatre coins avec un peu de pâte) réaliser des petites boules de même calibre et assez espacées (elles vont s'étaler). Tapoter doucement la plaque par le dessous pour chasser les bulles d'air et uniformiser vos coques. Laissez de côté environ 1 h pour permettre à vos coques de sécher légèrement.

Enfourner à 145° pendant 15 mn environ (j'ai mis une plaque supplémentaire sous la plaque de macarons). Sortez du four, laissez refroidir avant de les décoller.

J'ai collé les coques avec une ganache au chocolat blanc (j'ai fait fondre 200 g de chocolat blanc avec 100 g de crème liquide, 10 g de beurre), placez un bâton de sucette entre les deux coques et mettez au frais pour que le chocolat durcisse. N'ayant pas de bâtons à sucettes j'ai utilisé des "agitateurs" à café en plastique trouvés dans un supermarché.

Ensuite j'ai décoré mes macarons avec du chocolat fondu et du sucre glace auquel j'ai ajouté une pointe de colorant.