**Ainsi font font font …… les petits macarons**

**Des macarons inratables**

**140 gr de blancs**

**180gr de sucre en poudre**

**160gr poudre d’amande**

**160gr de sucre glace**

**Colorant**

**4 ETAPES**

**1 /Les blancs : Monter les blancs en neige en laissant le batteur le plus droit possible, quand ils commencent à mousser ajouter la moitié du sucre en poudre, quand ils forment le bec de canard, ajouter la deuxième moitié du sucre en poudre en augmentant la vitesse du batteur jusqu'à complète dissolution.**

**2/Le macaronage : tamiser ou mixer la poudre d’amande avec le sucre glace.**

**Ajouter aux blancs. Gestuelle, d’incorporation de la poudre aux blancs puis gratter la surface pour faire remonter l’albumine des blancs.**

**3/Le croutage : Faire les macarons a la poche a douille, laisser les crouter environ 1demi heure jusqu'à ce que la surface ne colle plus aux doigts.**

**4 /La cuisson : faire cuire 10/12 minutes a 150 degrés.**

**Ganache chocolat menthe :**

**150 g de chocolat noir**

**100ml de crème liquide**

**40 g de beurre, 6 gouttes d'huile essentielle de menthe**

**Ganache ylang ylang :**

**150 g de chocolat blanc**

**100ml de crème liquide**

**40g de beurre**

**3 gouttes d’ylang ylang**

**Ganache bergamote :**

**150 g de chocolat blanc**

**100ml de crème liquide**

**40g de beurre**

**5 gouttes de bergamote**

**Et pour utiliser nos jaunes…..une crème anglaise**

**4 jaunes d'œuf**

**50 cl de lait**

**60 g de sucre**

**1 sachet de sucre vanillé**

**Dans une casserole, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'au blanchiment du mélange. Ajoutez le lait froid. 2 Mettez sur le feu et laissez chauffer sans cesser de remuer. 3Lorsque le mélange nappe la cuillère, et avant que le premier bouillon ne se forme, enlevez du feu. 4Laissez refroidir et servez.**

**Astuces pour Crème anglaise**

**Prévoyez de l'eau froide à côté de la casserole. Si jamais la cuisson était trop proche du bouillon, plongez la casserole dans l'eau froide pour arrêter la cuisson immédiatement.**