MACARONS
Antésite menthe

Pour les coques :
2 blancs d'œufs, 80 g de poudre d'amandes, 130 g de sucre glace, 30 g de sucre semoule, pointe de couteau de colorant noir en poudre

Pour la ganache :
150 g de chocolat blanc, 50 g de beurre, 15 cl de crème fraîche, 3 CC d'Antésite Menthe

---

1. Préparer la ganache. Faire bouillir la crème puis ajouter le chocolat en morceaux, puis le beurre et l'Antésite. Mélanger pour obtenir une ganache bien lisse. Réserver au frais 1h.

2. Mixer le sucre glace et la poudre d'amandes, tamiser à l'aide d'une passoire fine et réserver.

3. Monter les blancs en neige ferme et les serrer avec le sucre. Ajouter le colorant et battre à nouveau. Verser alors le mélange sucre glace / poudre d'amande en 4 ou 5 fois sur la meringue. Mélanger délicatement pour incorporer les poudres. La pâte est prête lorsqu'elle forme un ruban et qu'elle a un aspect lisse et brillant. La verser dans la poche à douille lisse. Disposer des petits tas réguliers en quinconce sur une feuille de papier cuisson, saupoudrer de sucre aromatisé à la violette (facultatif). Laisser croûter minimum 40 min dans une pièce sèche.

4. Le temps de croûtage terminé, préchauffer le four à 150° et enfourner dans le bas du four pendant 10 min porte fermée puis 3 min porte entrouverte. Une fois la cuisson terminée, sortir les coques et attendre qu'elles soient froides pour les décoller.

5. Garnir les coques de ganache au chocolat à l'aide d'une petite cuillère et les coller 2 par 2. Disposer dans un plat de service et réserver au frigo. Servir le lendemain.

Recette : **VOYAGE CULINAIRE AVEC CHRISTELLE**
Photo : **DANA DEVOLK**