



Macarons abricot romarin

Difficile- Pour 30 macarons.-Prép :1h30- Cuisson :12-15min

Coques

75 g de blancs d'œufs vieillis 24h min

100 g de sucre glace

100 g de poudre d'amandes

100 g de sucre en poudre

25 ml d'eau

Ganache

125 g de yaourt à la grecque

15 g de sucre

1 feuille de gélatine

95 g de crème liquide entière

1.Préparation des coques

Suivre les instructions sur l'article de mon blog

2. Préparation de la ganache abricot-romarin (à faire la veille)

Dans une casserole, faire chauffer la crème avec la branche de romarin.

Hors du feu, laissez infuser à couvert 15 min.

Pendant ce temps, mixez vos abricots.

Au bout des 15 min, retirez la branche de romarin et mélangez la crème aux abricots.

Refaire chauffer légèrement, et versez ce mélange sur votre chocolat blanc. Bien mélangez à la maryse.

Filmez au contact et réservez au frais jusqu'au lendemain.

3. Dressage des macarons

Pochez vos macarons à l'aide d'une poche à douille et d'une douille unie.

Réservez au frais 24h min avant consommation.