

Idée de goûter d'enfants : Macarons au chocolat blanc

Écrit par Murielle

Ces macarons plairont aux petites têtes blondes le temps d'un goûter. Pour les coques : 90 g de blanc d'oeufs 1 pincée de sel 125 g de poudre d'amandes 200 g de sucre glace 20 g de sucre semoule vermicelles multicolores (facultatif) Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes. Tamiser le tout. Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule à mi-parcours. Augmenter la vitesse et fouetter jusqu'à ce que les blancs soient brillants et très fermes. Verser la poudre tamisée sur les blancs montés. Mélanger l'ensemble. Dresser sur une feuille silicone ou sulfurisé des disques d'environ 2 cm de diamètre. Parsemer de vermicelles multicolores. Laisser reposer 20 minutes et enfourner pendant 12 minutes à 150°. Laisser refroidir la plaque à pâtisserie entre 2 fournées sinon les macarons craquent sur le dessus. Pour la ganache : 150 g de chocolat blanc 50 g de crème Faire fondre au bain-marie les ingrédients et bien mélanger. Laisser refroidir avant de garnir les coques et de les assembler 2 par 2.