



Miroirs-macarons

Mise en place et préparation:
env. 40 min

Cuisson au four: env. 26 min
Pour env. 12 pièces

50 g d'amandes mondées

80 g de sucre glace,
dont 1½ c. s. réservée

1 p. de c. de poudre à lever

1 blanc d'œuf frais
(env. 30 g)

1 pincée de sel

**env. 180 g de pâte à
miroirs du commerce**

60 g de beurre, mou

1 c. s. de sucre glace

**2 c. s. de gelée de groseilles
sucre glace**
pour le décor

1 — Moudre finement au hachoir électrique amandes, sucre glace et poudre à lever.

2 — Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre glace réservé, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Tamiser par-dessus le mélange aux amandes, incorporer délicatement. Remplir une poche à douille ronde (Ø env. 9 mm), dresser env. 12 petits tas (Ø env. 4½ cm) sur une plaque chemisée de papier cuisson, aplatir les pointes avec le doigt mouillé.

3 — Cuisson: env. 18 min dans le four préchauffé à 130° C (chaleur tournante). Retirer, laisser refroidir sur une grille. Préchauffer le four à 180° C (chaleur tournante).

4 — Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Découper 12 rondelles à l'emporte-pièce Ø env. 5½ cm, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Découper de petites rondelles au centre.

5 — Cuisson: env. 8 min dans le four préchauffé à 180° C (chaleur tournante). Retirer, laisser tiédir, laisser refroidir sur une grille, poudrer de sucre glace.

6 — Crème au beurre: travailler beurre, sucre glace et gelée de groseilles env. 30 s avec les fouets du batteur-mixeur. Remplir une poche à douille ronde (Ø env. 9 mm). Retourner les macarons, dresser la crème au beurre dessus. Poudrer les miroirs de sucre glace en guise de couvercle, poser dessus.

Suggestion: remplacer la crème au beurre par de la gelée de groseilles rouges.

Pièce: 176 kcal, lip 11 g, glu 17 g, pro 2 g