

MACARONS AUX DEUX FLEURS, SEL ET LAVANDE



Une recette élaborée par l'ÉCOLE LENÔTRE pour SALINS

Pour 100 macarons environ

Macaron lavande

- ▶ 750 g tant pour tant amande
- ▶ 300 g sucre glace
- ▶ 300 g blancs d'œufs
- ▶ 75 g sucre semoule
- ▶ 2 g crème de tartre
- ▶ **Fleur de Sel Le Saunier de Camargue**
- ▶ Fleurs de lavande
- ▶ Colorant : Scintillant couleur argent « PCB »

Au cutter, broyer le tant pour tant amande avec le sucre glace. Tamiser l'ensemble pour obtenir une poudre fine.

Monter avec un fouet, en 2^{ème} vitesse, les blancs d'œufs et la crème de tartre avec un dixième du poids de sucre.

Ajouter la poudre scintillante.

Serrer le tout avec le restant de sucre et laisser meringuer quelques secondes.

A l'aide d'une spatule incorporer progressivement la poudre aux blancs montés, puis faire macaronner

jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et brillante. Avec une poche à douille unie n°10, dresser les macarons sur papier spécial macarons puis parsemer chaque macaron avec une pointe de **Fleur de Sel de Camargue** et un peu de fleurs de lavande.

Faire cuire sur plaque doublée dans un four ventilé à 150°C, tirage fermé pendant 4 à 5 min, puis redescendre à 140°C, tirage ouvert pendant 12 à 14 min.

Dès la sortie du four, verser de l'eau entre la plaque et la feuille de cuisson.

Attendre quelques minutes puis décoller les coques et les réserver sur plaque.

Ganache émulsionnée lavande

- ▶ 100 g crème liquide 35 % MG
- ▶ 75 g lait entier
- ▶ 10 g fleur de lavande
- ▶ 35 g beurre de cacao
- ▶ 110 g chocolat de couverture ivoire
- ▶ 10 g sucre inverti

Porter à ébullition la crème, le lait et le sucre inverti. Ciseler les fleurs de lavande puis les laisser infuser dans le liquide à couvert 5 min. Verser le liquide parfumé à 85°C sur la couverture ivoire et le beurre de cacao. Mixer et chinoiser.

Laisser refroidir pendant 24 h à 6°C. Emulsionner légèrement au fouet avant de garnir les coques des macarons.



Montage

A l'aide d'une poche à douille, garnir la moitié des coques de crème lavande légèrement émulsionnée au fouet et refermer avec les coques restantes.

Réserver au frais.

