

Macarons à la cannelle fourrés de crème fruitée

Temps de préparation: 45 min. · Niveau de difficulté: difficile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 10 pièces.

Ingrédients

45 g Farine d'amande
75 g Sucre glace
1 pièce Blanc d'un gros œuf (environ 40g)
10 g Sucre
1 c.à.c Cannelle
1 c.à.c Cacao
Pour la garniture :
50 g Chocolat blanc
12 g Crème fraîche
2 c.à.s. Confiture de figues

Préparation

Tamiser finement la farine d'amandes et le sucre glace avec la cannelle et le cacao, puis peser à nouveau.

Battez les blancs d'œufs et lorsqu'ils commencent à monter en neige, ajoutez les 10 g de sucre et continuez à battre. Lorsque les blancs d'œufs sont bien fermes, incorporez le mélange de sucre d'amande en deux fois.

Puis versez le mélange dans une poche à douille et formez des cercles d'environ 5 cm de diamètre sur le papier sulfurisé.

Laissez reposer les macarons pendant environ 15 minutes pour que les bords sèchent.

Préchauffez le four à 140°. Ensuite, faites cuire les macarons au four pendant environ 12-15 minutes. Retirez immédiatement la plaque de cuisson sur une surface froide afin que les

macarons puissent être retirés plus facilement par la suite.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, incorporez la crème tiède et mélangez-la à la confiture.

Répartir la crème encore tiède sur la moitié des macarons, couvrir avec l'autre moitié et presser légèrement.

Les macarons se conservent jusqu'à 2 semaines dans un moule à biscuits bien fermé.