

# MACARONS – PISTACHE

Ingrédients :

Préchauffer le four à 150°

- 125g de poudre d'amandes
- 200g de sucre glace
- 10g de cacao non sucré en poudre

Tamisez les trois ingrédients

- 100g de blancs d'œufs (vieillies de deux jours)
- 20g de sucre semoule
- 2 à 3 gouttes de colorant vert



Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cesser de fouetter, puis mettre le colorant.

Verser le mélange à base de poudre d'amandes et de cacao sur les blancs en neige à l'aide d'une Maryse, incorporez le mélange délicatement.

Remplissez la poche à douille avec un embout moyen et faites des petits tas réguliers sur une plaque ou 2 plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Laissez reposer à température ambiante puis enfournez et laissez cuire (baissez le four à 115) pendant 20 minutes en moyenne. Sortez les macarons du four et laissez-les refroidir.

## CREME PISTACHE :

Ingrédients :

- 60g de poudre d'amande
- 60g de sucre glace
- 50g de beurre mou
- Une bonne cuillère à soupe de pâte à pistache

Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Remplissez la poche à douille de crème et garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de garniture au centre.

Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour les souder.