

## LA RECETTE



# Macarons à la rose

Trouver une recette, pâtisser, penser aux autres, décorer, emballer, offrir, faire plaisir, savourer, remercier. La période des fêtes a du bon !

**Préparation:** 1 h30

**Repos:** 30 minutes

**Cuisson** (soit 2 fournées de 25 coques):  
12-14 minutes

**Ingédients (pour 25 pièces/50 coques)**

### Les coques

70 g de blanc d'œufs à température ambiante

90 g de sucre

80 g de poudre d'amande

80 g de sucre glace

Colorant alimentaire rose\*

### La ganache

120 g de chocolat blanc

50 g de crème entière

Quelques gouttes d'arôme alimentaire naturel rose\*

Colorant alimentaire rose (1 pincée)

\*selon l'intensité désirée

### Préparation

**Les coques:** Mélangez le blanc d'œuf au robot électrique jusqu'à obtention d'une légère mousse. Ajoutez la moitié du sucre et battez jusqu'à obtention d'un blanc en neige ferme. Ajoutez l'autre moitié du sucre et battez encore jusqu'à dissolution du sucre. Dans un bol, mélangez la poudre d'amande et le sucre glace puis passez le tout au tamis. Macaronnez: pour ce faire, écrasez et lissez la préparation à la spatule, en la faisant légèrement retomber pour former un ruban sans oublier d'y incorporer délicatement et progressivement le colorant rose. A l'aide d'une poche à douille de 8 mm, préparez les disques de la taille d'une pièce de 2 francs sur du papier sulfurisé. Laissez reposer durant 30 minutes pour que les disques coquent. Glissez-les dans le four préchauffé à 150 °C durant 12 à 14 minutes. Attention à ouvrir 2 ou 3 fois la porte du four pour laisser l'humidité s'échapper.

**La ganache:** Faites fondre le chocolat additionné de la crème au bain-marie. Ajoutez quelques gouttes d'arôme alimentaire de rose et le colorant. Mettez le mélange au frais. Farcissez les macarons, laissez reposer une nuit, savourez !

### La rose

Enivrante, séductrice, bienfaisante, cette somptueuse messagère est réputée en parfumerie autant qu'en cosmétique. En cuisine, la rose sauvage faisait déjà figure de reine dans l'Antiquité grecque et romaine. Confiture, vinaigre, crème, glace, gâteau, confiserie ou... message d'amour, l'important, c'est la rose !