

## Macarons au raifort

**Nombre de personnes : 6**

**Temps de préparation : 50 min**

**Temps de cuisson : 12**

### **Ingrédients :**

#### **Pour la pâte à macarons :**

- 150 g de poudre d'amandes
- 240 g de sucre glace
- 125 g de blanc d'œuf
- 65 g de sucre semoule

#### **Pour la ganache de raifort :**

- 300 g de chocolat blanc
- 200 g de crème fraîche
- 15 g de miel
- 45 g de raifort doux d'Alsace Alélor



## **Étapes :**

### **Pâte à macarons :**

- Monter les blancs avec le sucre.
- Avec une spatule, incorporer le mélange amande-sucre glace aux blancs montés.
- Dresser sur plaque et papier cuisson. Cuire au four à 145 °C, 12 minutes.

### **Ganache au raifort :**

- Tamiser la poudre d'amandes avec le sucre glace.
- Hacher le chocolat.
- Faire bouillir la crème avec le miel.
- Verser sur le chocolat haché, mélanger.
- En fin de mélange, incorporer le raifort, puis laisser refroidir.

### **Réalisation des macarons :**

- Retourner la moitié des coques de macarons.
- Avec une poche à douille, garnir de ganache au raifort.
- Fermer avec une deuxième coque de macaron.

**Recette proposée par la pâtisserie Duweek à Uberrach (67), avec son aimable autorisation.**