

Macarons Noix Figue

Ingrédients :

Pour une vingtaine

- * 50 g de blancs d'œufs (vieilli 48 à 72 h)
- * 110 g de sucre glace
- * 60 g de poudre d'amande
- * 30 g de sucre en poudre
- * [colorant Violet Myrtille](#)
- * 150 g de Boursin Noix Figue
- * 1 CC de crème liquide



Préparation :

Préchauffez le four, thermostat 150°C (th.5).

Mixez le sucre glace et la poudre d'amandes pendant quelques secondes.

Montez les blancs d'œufs en neige. Quand ils commencent à prendre, ajoutez le sucre petit à petit en continuant à battre. Quand ils sont fermes, ajoutez une pointe de couteau de colorant alimentaire et battez encore, pour bien lisser le mélange.

Tamisez le mélange poudre d'amandes-sucre glace sur les blancs d'œufs, puis mélangez le tout avec la grande spatule haute température. La pâte ne doit pas être trop liquide !! Ne la travaillez pas trop, arrêtez vous dès qu'elle fait le ruban.

Mettez la préparation dans une poche à douille munie d'une douille unie et dressez des petits tas sur la toile **Silpat Macarons**. Ne pas laisser croûter!

Baissez la température du four à 140°C (th.5), puis enfournez les macarons pendant 12 à 15 minutes. Laissez refroidir avant de les décoller.

Pochez la deuxième fournée seulement trois minutes avant la fin de la première.

Travaillez le Boursin et la crème au batteur électrique jusqu'à obtention d'une mousse blanche très légère et assemblez les macarons. Réservez au frais au moins quelques heures, le mieux sera une nuit.

Note : Pour vos commandes sur le site <http://www.gourmandises-guydemarle.com/>, utilisez mon code gourmand **BOU09274**.