

Macaron citron-basilic



Pour les coques, toujours la même recette : ingrédients et explications détaillées (voir le fiche des macarons à la groseille)

Ajouter à la pâte du colorant jaune en poudre et saupoudrer de sucre coloré vert avant d'enfourner.

La crème citron-basilic :

Ingrédients :

- 100g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25g de maïzena
- 1 citron non traité
- 1 oeuf
- 1 verre d'eau
- 3 càc d'[arôme de basilic Néroliane](#)
- 25g de beurre

Préparation :

Dans une casserole mélanger l'oeuf, le sucre, le sucre vanillé et la maïzena. Presser le citron. Ajouter le jus de citron et le verre d'eau dans la casserole. Mélanger et cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ébullition. Retirer du feu et ajouter l'arôme de basilic et le beurre. Laisser refroidir.

Garnir et coller les coques 2 par 2. Reserver au frais au moins une nuit avant dégustation! L'attente avant la dégustation est l'étape la plus difficile pour les gourmands!!