# [Macarons choco menthe](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/323600/1335225662/macarons_choco_menthe.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Macarons choco menthe  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Difficile |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 12 mn **Repos :** 30 mn  |

**Pour 4 personnes :** 4 blancs d'oeufs 256 g de sucre glace 145 g d'amande poudre  une pincée de sel  une cuillère à café de jus de citron 30 g de sucre semoule  colorant vert (quantité souhaitée)  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Montez les blancs avec le [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml), le sel et le sucre semoule. Ajoutez le sucre glace et l'amande en poudre (finement tamisée). Mélangez delicatement afin d'obtenir un mélange lisse. Dressez sur plaque aussitôt.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Cuisez à four 150°C, thermostat 5 pendant 12 minutes. Une collerette doit se former au pied du macaron. Posez la feuille sur une surface humide.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Préparez une ganache avec : 150 g de chocolat, 20 cl de crème liquide, quelques feuilles de [menthe](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/210/menthe.shtml) (hachées). Collez ensuite les coques deux par deux avec la ganache au milieu.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Les blancs doivent être separés quelques jours avant et montés à température ambiante. |

 |
|  |