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

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