



# Macarons Myrtilles sauvages parfumés à la Fleur de cerisier

*Pour environ 40 macarons*

## Appareil à Macarons

Référence	Ingrédients	
COL0004631	Blancs d'œufs	100 g
	Sucre semoule	100 g
	Poudre d'amande blanche	150 g
	Sucre glace amylicé	150 g
	Extrait de carotte noire	5 g

- Mélanger le sucre glace tamisé et la poudre d'amande blanche puis réserver à température ambiante.
- Dans une cuve de batteur, mélanger ensemble les blancs d'œufs, le sucre semoule ainsi que l'extrait de carotte noire.
- Faire monter à l'aide du fouet jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme.
- Ajouter le premier mélange de sucre glace et poudre d'amande d'un coup puis remuer avec une spatule silicone.
- Remuer jusqu'à ce que la pâte soit retombée légèrement et qu'elle s'étale toute seule doucement.
- Dresser sur plaque munie de tapis de cuisson en silicone puis laisser croûter à l'air libre pendant 15 minutes environ (une pellicule sèche doit se former sur le macaron).
- Enfourner dans un four ventilé à 145°C et cuire pendant 15 minutes.
- Refroidir rapidement après cuisson

## Coulis de myrtilles / fleur de cerisier

Référence	Ingrédients	
DIV0004114	Purée de myrtilles sauvages	168 g
	Sucre semoule	20 g
ACN0005269	Pectine pour nappage Sevarome	3.3 g
	Amidon de maïs	8 g
	Arôme fleur de cerisier (naturel)	0.2 g

- Dans une casserole, mélanger l'arôme et la purée de myrtilles fondue.
- Mélanger ensemble le sucre semoule, l'amidon de maïs et la pectine pour nappage puis ajouter à la casserole et remuer au fouet.
- Chauffer en remuant et porter à ébullition.
- Refroidir rapidement puis remuer avant de garnir les coques de macaron.