

MACARONS AU MUSCAT DE NOËL

NOMBRE DE PERSONNES : 6

INGRÉDIENTS :

- *Pâte macarons*
- 20g d'eau
- 80g de sucre semoule
- 100g de sucre glace
- 100g de poudre d'amandes
- 3 blancs d'œufs

- *Confit au Muscat*
- 100g d'abricots secs
- 300g de Muscat de Noël
- 30g d'oranges confites
- 1g de cardamome
- 1g de noix de muscade
- clou de girofle en poudre
- 1 gousse de vanille



PRÉPARATION

Macarons : Cuire les 80g de sucre et les 20g d'eau à 117°C. Monter une meringue avec 2 blancs d'œufs et le sucre cuit à 117°. Mélanger délicatement tous les ingrédients. Mélanger 1 blanc d'œuf, le sucre glace et la poudre d'amande à l'aide d'une large spatule. Pocher sur papier sulfurisé et laisser croûter 15mn à l'air ambiant. Puis cuire 18 minutes à 140°C. Confit à faire la veille : Porter à ébullition dans une casserole tous les ingrédients, filmer et laisser reposer toute la nuit. Le lendemain réchauffer le confit et le concasser. Monter les macarons en plaçant une petite quantité de confit entre les 2 coques.