

## Recette : Macarons myrtilles sauvages parfumés à la fleur de cerisier

Pour environ 40 macarons



### Appareil à macarons

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

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

168g Purée de myrtilles sauvages  
20g Sucre semoule  
3.3g Pectine DIV0004114  
8g Amidon de maïs  
0.2g Arôme naturel fleur de cerisier ACN0005269

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.