

# Macarons au potimarron

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de repos: 30 minutes (+ 1 nuit pour la ganache)

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: Facile

## Ingrédients pour 25 macarons (50 coques):

### Pour les coques:

70 g de blancs d'œufs  
140 g de sucre glace  
80 g de poudre d'amande  
20 g de sucre semoule  
Pâte à sucre vert foncé

### Pour la ganache citrouille:

175 g de purée de potiron  
130 g de chocolat blanc

- 1) La ganache: Faites bouillir la purée de potiron et versez la moitié sur le chocolat blanc haché fin. Attendez une minute et mélanger délicatement, ajoutez le reste de purée en deux fois en mélangeant délicatement à chaque fois. Laissez refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur (au mieux une nuit).
- 2) Les Coques: Mixez le sucre glace et la poudre d'amande puis tamisez l'ensemble. Montez les blancs en neige ferme, ajoutez le sucre semoule et fouettez à vitesse maximale pour obtenir le « bec d'oiseau ».
- 3) Incorporez peu à peu le mélange poudre d'amande/sucre glace en travaillant la masse à la maryse. Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant. Une fois la bonne consistance obtenue, mettez l'appareil dans une poche à douille lisse.
- 4) Dressez les macarons en déposant des petits dômes. Laissez croûter une vingtaine de minutes ou mieux, une nuit entière.
- 5) Déposez la plaque contenant les macarons sur une autre plaque vide et enfournez à 175° pendant une vingtaine de minutes (cuisson à surveiller, le dessous des coques doit être lisse et ne plus coller à la plaque). A la sortie du four, laissez refroidir avant de décoller les coques. Garnissez les coques avec la ganache. Refermez les macarons et placez les macarons au frais et attendez 24 à 48 heures pour les déguster.