# Macarons à la vanille et ganache blanche

Des coques lisses à pieds bien formés, fourrées d'une ganache au chocolat blanc vanillée. Un défi pâtissier qui vaut la peine.

| 10 personnes | 60 min préparation | 15 min cuisson | 75 min au total | difficile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 150 g de poudre d'amande
- 150 g de sucre glace
- 110 g de blancs d'œufs vieillis
- 100 g de sucre
- 150 g de chocolat blanc
- 80 ml de crème liquide
- 1 c. à café d'extrait de vanille

## Préparation

1. Mettre la poudre d'amande et le sucre glace dans le bol et pulvériser.
   **20 sec / vitesse 8**
2. Tamiser le mélange. Rincer le bol et poser le papillon.
3. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois.
   **4 min / vitesse 3**
4. Incorporer les poudres tamisées à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui retombe en ruban.
5. Dresser des disques de 4 cm, laisser croûter 30 minutes puis cuire 14 minutes à 150°C.
6. Hacher le chocolat blanc et le mettre dans le bol avec la crème et la vanille. Chauffer.
   **3 min / 50°C / vitesse 2**
7. Laisser épaissir la ganache au frais, garnir les coques et assembler. Réserver 24 heures au frais.

**Le conseil de Tiha**
Laisse les macarons mûrir une nuit au frigo, la coque devient tendre et la garniture parfumée.

**Conservation :** 4 jours au réfrigérateur.