

# Macaron au pelardon et miel des Cévennes

Pâtisserie Théo Broma - Montpellier (34)

## INGRÉDIENTS - 4 PERSONNES

- 3 Pélardons 15 à 20 jrs d'affinage

Ne pas utiliser des pélardons trop crémeux afin d'éviter de trop humidifier les coques de macarons

- Thym frais
- Miel des cévennes

### *Pâte à macaron*

- 150g de poudre d'amandes blanches
- 150g de sucre glace
- 40g d'eau
- 150g de sucre en poudre
- 4 blancs d'oeufs crus

### *La Pâte à Macaron*

Mixer et tamiser la poudre d'amande et le sucre glace ajouter 2 blancs d'oeufs crus. Mélanger pour obtenir une pâte d'amande assez ferme. Cuire à 118° l'eau et le sucre. Verser sur les blancs restant et monter au batteur.

Lorsque la meringue est tiède, l'incorporer à la pâte d'amande en deux fois. Mélanger en soulevant (macaronner).

Lorsque l'appareil est lisse et brillant dresser les macarons d'un diamètre d'environ 3 cm. Parsemer de poudre de noisette. Cuisson four 150° pendant 12 à 15 minutes.

### *Le Mélange du Pelardon et du Miel*

Bien écraser à la fourchette en ajoutant du thym frais, et un peu de miel des Cévennes. On peut incorporer un peu de beurre pommade pour lisser la texture.