



## Miroirs-macarons

**Mise en place et préparation:**  
env. 40 min

**Cuisson au four:** env. 26 min  
Pour env. 12 pièces

**50 g d'amandes mondées**

**80 g de sucre glace,**  
dont 1½ c. s. réservée

**1 p. de c. de poudre à lever**

**1 blanc d'œuf frais**  
(env. 30 g)

**1 pincée de sel**

**env. 180 g de pâte à  
miroirs du commerce**

**60 g de beurre, mou**

**1 c. s. de sucre glace**

**2 c. s. de gelée de groseilles  
sucre glace**  
pour le décor

**1 —** Moudre finement au hachoir électrique amandes, sucre glace et poudre à lever.

**2 —** Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre glace réservé, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Tamiser par-dessus le mélange aux amandes, incorporer délicatement. Remplir une poche à douille ronde (Ø env. 9 mm), dresser env. 12 petits tas (Ø env. 4½ cm) sur une plaque chemisée de papier cuisson, aplatir les pointes avec le doigt mouillé.

**3 — Cuisson:** env. 18 min dans le four préchauffé à 130° C (chaleur tournante). Retirer, laisser refroidir sur une grille. Préchauffer le four à 180° C (chaleur tournante).

**4 —** Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Découper 12 rondelles à l'emporte-pièce Ø env. 5½ cm, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Découper de petites rondelles au centre.

**5 — Cuisson:** env. 8 min dans le four préchauffé à 180° C (chaleur tournante). Retirer, laisser tiédir, laisser refroidir sur une grille, poudrer de sucre glace.

**6 — Crème au beurre:** travailler beurre, sucre glace et gelée de groseilles env. 30 s avec les fouets du batteur-mixeur. Remplir une poche à douille ronde (Ø env. 9 mm). Retourner les macarons, dresser la crème au beurre dessus. Poudrer les miroirs de sucre glace en guise de couvercle, poser dessus.

**Suggestion:** remplacer la crème au beurre par de la gelée de groseilles rouges.

**Pièce:** 176 kcal, lip 11 g, glu 17 g, pro 2 g