



### Macarons à la confiture de cerises

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 6 personnes

#### Ingrédients

- 150 g de poudre d'amande
- 210 g de sucre glace Béghin Say
- 130 g de blancs d'œufs
- 3 gouttes de colorant alimentaire rouge
- 95 g de Séréline au sucre et aux extraits de Stévia
- 300 g de cerises griottes surgelées

#### Pour les macarons

1. Préchauffez le four à 160 ° C.
2. Montez les blancs d'œufs en neige, ajoutez 45 grammes de Séréline au sucre et aux extraits de Stévia et meringuez jusqu'à obtenir une préparation ferme et brillante. Incorporez ensuite le colorant.
3. Tamisez la poudre d'amande et le sucre glace en une fine poudre. Incorporez ensuite ce mélange aux blancs d'œufs et mélangez soigneusement. A l'aide d'une corne en plastique, « macaronnez » la préparation (rabattre délicatement la préparation sur elle-même en prenant l'ensemble de la masse – elle doit devenir moelleuse et brillante – et réaliser un ruban).

4. À l'aide d'une poche à douille, dressez les macarons sur le papier cuisson et laissez-les crouter à température ambiante pendant 15 minutes.
5. Enfourez-les ensuite durant 15 minutes, puis laissez-les refroidir avant de les décoller du papier.

### **Pour la garniture**

1. Dans une casserole, disposez les cerises et 50 grammes de Séréline au sucre et aux extraits de Stévia, puis portez à ébullition. Baissez le feu, puis laissez « compoter » quelques minutes jusqu'à obtenir une confiture assez compacte. Laissez ensuite refroidir.
2. Collez les macarons 2 par 2 avec cette confiture.

© Béghin Say