

Macarons potiron et sirop de rose

30 minutes de préparation - 20 minutes de cuisson



Ingrédients

3 blancs d'œufs
30g de sucre en poudre
200g de sucre glace
120g de poudre d'amande
3 gouttes de colorant rouge
9 gouttes de colorant jaune

300g de potiron
[Sirop de sucre à la rose](#)
10g de beurre

Préparation

Battre les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajouter les colorants ainsi que le sucre glace tamisé et la poudre d'amande. Lorsque les blancs deviennent fermes et forment des « becs d'oiseaux », ajouter le sucre en poudre et les gouttes de colorant.

Utiliser une poche à douille pour former des petits ronds sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser « croûter » (sécher) les macarons pendant 30 minutes ce qui permettra aux macarons de mieux gonfler à la cuisson.

Placer les macarons au four pendant une vingtaine de minutes à 140°C pour des petits macarons et pendant environ 25 minutes s'ils sont plus gros.

Sortir les macarons du four et laisser refroidir quelques minutes. Pendant ce temps, retirez la peau du potiron et coupez-le en morceaux. Faites-le étuver dans du beurre pendant une vingtaine de minutes. Au dernier moment ajoutez le sirop de sucre à la rose et laissez refroidir. Servez les macarons farcis avec cette compote de potiron.