

MACARONS PRALINES ROSES

Moyen

Garniture

- 200 g de pralines concassées
- 200 g de crème

Dans une casserole faites chauffer les pralines concassées et la crème et avec un thermomètre laissez chauffer jusqu'à 112°C.

Vous allez obtenir une consistance un peu épaisse comme du caramel.

Passez la préparation au tamis pour éliminer tous les morceaux d'amandes et obtenir une crème lisse.

Mettez cette crème dans une poche à douille et laissez reposer une trentaine de minutes au frigo.

Déposez cette crème sur une coque sur deux et refermez vos macarons.

Réservez pendant 24 heures au frigo. (Si vous y arrivez)

Et dégustez le lendemain...