



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Sucette de macarons à la groseille .



*Ingrédients pour 7 sucettes :*

- Coques de macarons non présentables
- Confiture de groseille

*Nappage :*

- 20 g de sucre glace
- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 3 c.à.s de lait
- 30 g de beurre
- Arôme de rose

*Décoration :*

- Cœur de sucre Vahiné
- Piques en bois
- Créer des macarons en suivant la recette sur le site dans la rubrique desserts
- Une fois les coques de macarons bien sèches
- Insérer au cœur des 2 coques la confiture de groseilles
- Incorporer le bis en bois au centre des coques de façon qu'il ne dépasse pas
- Laisser reposer au réfrigérateur afin que le tout durcisse

*Préparer et appliquer le nappage :*

- Casser le chocolat et le faire fondre au bain marie
- Ajouter l'arôme rose, le beurre, et le sucre glace, chauffer à feu doux
- Dès que c'est liquide verser le glaçage sur le chocolat
- Égaliser à la spatule et décorer de cœurs de sucre Vahiné
- Placer les sucettes sur une grille et laisser reposer au réfrigérateur
- Laisser reposer entre 12 h au réfrigérateur

*Amélioration de la recette : Garder le nappage pour retravailler le lendemain l'autre face de la sucette qui aura été en contact avec la grille ou le papier sulfurisé. Prévoir un temps de séchage.*

