



Macarons façon Ispahan

Marie ruvigny



Si vous souhaitez essayer des saveurs originales, voici ces macarons, en partie, inspirés du macaron 'Ispahan' de Pierre Hermé. La crème aux pétales de roses, la gelée de framboises et la ganache au litchi, ces trois parfums réunis sont en parfaite harmonie et apportent beaucoup de rondeur et de gourmandise à ces macarons.

Si vous souhaitez surprendre vos convives et aussi denl'or, je vous conseille ces macarons pour votre prochain tea time 😊

mils vous inspirent, la recette est ici-bas:

<https://delicesetgourmandisesdemarie.jimdo.com/2019/03/23/macarons-ispahan-rose-litchi-framboise/>

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr