



## LES MACARONS CHOCOLAT

### INFORMATIONS :

- 2h de préparation
- Niveau amateur
- 20aine de macarons

### INGRÉDIENTS :

- 120 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre glace
- 20 g de cacao amer
- 100 g de blancs d'œufs (environ 4)
- 120 g de sucre
- 20 cl de crème
- 200 g de chocolat
- 50 g de beurre



### RÉALISATION DES COQUES :

- 120g de poudre d'amande
- 120g de sucre glace
- 20g de cacao amer
- 100g de blancs d'oeufs
- 120g de sucre semoule

Mélanger 120g de poudre d'amandes, 120g de sucre glace et 20g de cacao amer. Tamiser la préparation dans un autre saladier.

Monter en neige 100g de blancs d'oeufs, y ajouter progressivement 120g de sucre (en 3 fois). On obtient une meringue française.

Déposer la meringue dans un saladier, ajouter la préparation à base de poudre d'amande et mélanger délicatement. Lorsque la préparation est homogène, la macaronner jusqu'à l'obtention d'un ruban brillant (macaronner = travailler énergiquement la pâte à macarons à la maryse ou à la corne pour l'assouplir, la rendre lisse et brillante). On peut également utiliser un robot pâtissier et utiliser la feuille à moyenne vitesse pendant 1 minute.

Pocher la préparation avec une poche à douille et une douille lisse (petite astuce pour éviter que la pâte ne s'écoule par le bout de la poche, faire un petit twist avec la poche à douille et l'enfoncer dans la douille).

Former des coques rondes de taille identique (environ 4cm de diamètre) sur une feuille de papier sulfurisé ou un tapis de cuisson en silicone, chasser les bulles et lisser les coques en tapant la plaque sur le plan de travail, ou en secouant doucement le tapis.

Enfourner 15 min à 150°, pas besoin de laisser croûter.

### RÉALISATION DE LA GANACHE CHOCOLAT :

- 20cl de crème
- 200g de chocolat
- 50g de beurre

Chauffer 20cl de crème et 200g de chocolat dans une casserole, mélanger doucement pour ne pas y intégrer d'air.



Incorporer 50g de beurre, puis une fois le beurre fondu, retirer du feu et réserver dans un cul de poule. Laisser refroidir 2h au frais

### MONTAGE :

Assembler 2 par 2 les coques de même taille.

Pocher la préparation dans une poche à douille avec une douille lisse. Garnir la partie inférieure des coques avec la ganache, disposer la seconde partie sur le dessus.

Conserver au frais.

