



Macarons au chocolat



Recette sans meringue italienne

130g de poudre d'amandes, 220g de sucre glace, 4 blancs d'œufs à T° ambiante, 60g de sucre semoule, 20g de cacao amer en poudre Valrhona si possible !

Tamiser ensemble ou mixer brièvement le sucre glace, la poudre d'amandes et le cacao.

Monter progressivement les blancs en neige en ajoutant 60g de sucre semoule petit à petit.

Incorporer les poudres à la maryse et macaronner pour avoir un mélange lisse. Pocher de petits tas réguliers sur les plaques alvéolées recouvertes de papier siliconé ou d'une feuille de silpat.

Laisser éventuellement croûter. Cuire 12 à 13 mn dans un four à chaleur tournant si possible préchauffé à 145°. Refroidir puis retirer de la plaque. Les assembler 2 par 2 en les fourrant de ganache

Macaronner : travailler le mélange à la corne ou à la maryse pour l'assouplir. Il doit être lisse et brillant

La ganache :

100g de couverture Manjari, 100g de crème fleurette entière
Bouillir la crème, l'ajouter en 3 fois au chocolat fondu au bain-marie. Travailler énergiquement à la maryse pour avoir un noyau élastique et brillant. Refroidir à T° ambiante.

On peut bien sûr ne pas ajouter de cacao à la recette pour avoir des macarons de couleur naturelle ou utiliser un colorant en poudre.