

## MACARON GATEAU AU CHOCOLAT



On continue la folie des macarons avec cette recette de Stéphane GLACIER. Il s'agit en fait d'un gâteau pour 12 personnes que j'ai redivisé en 6 gâteaux individuels que j'ai servi en dessert.

### Pour 6 personnes, il vous faut :

- > 200 g de blancs d'oeufs
- > 50 g de sucre en poudre
- > 350 g de sucre glace
- > 250 g de poudre de noisette (j'en avais pas assez alors j'ai fait un tant pour tant amandes-noisettes)
- > 30 g de cacao van houten
- > une petite pincée de sel
- > Quelques gouttes de jus de citron
- > Quelques gouttes de colorant rouge
- > QS de pépites de chocolat

### Pour la mousse au chocolat, il vous faut :

- > 75 g de sucre en poudre
- > 1 oeufs + 3 jaunes
- > 195 g de chocolat à 70% de cacao (ou plus)
- > 300 ml de crème liquide

Commencez par confectionner votre mousse que vous pourrez ainsi mettre au frais. Faites donc bouillir 30 ml d'eau avec le sucre et versez le sirop obtenu sur l'oeuf et les jaunes préalablement battus. Finissez de battre au fouet électrique jusqu'à obtention d'un mélange tiède et mousseux. Faites fondre le chocolat au bain-marie et l'ajoutez au mélange précédent. Finissez en incorporant délicatement la crème fouettée. Entreposez votre mousse au frais.

Pour les macarons, commencez par tracer des cercles de 8 cm de diamètre sur le papier sulfurisé qui servira à cuire vos macarons. Ceci vous permettra de réaliser des macarons tous identiques. Pour un dessert à l'assiette, c'est plus présentable !!!

Montez ensuite vos blancs en neige avec le sucre, le sel, le jus de citron puis le colorant. Ajoutez alors le mélange tamisé poudre de noisettes/cacao/sucre glace. Placez votre papier sulfurisé sur 2 plaques de cuisson. Remplissez une poche à douille et dressez vos macarons dans les cercles que vous avez dessinés et saupoudrez de pépites de chocolat. Laissez reposer 1/2 heure avant d'enfourner 20 minutes th.6.



A la sortie du four, décollez vos macarons en versant un peu d'eau sous le papier sulfurisé et laissez-les refroidir complètement avant de les garnir de mousse à l'aide d'une poche à douille. Replacez-les au frais jusqu'au moment de servir. Personnellement, je les entrepose au congélateur et les ressort 15 /20 minutes avant de les servir. Cela permet de bien fixer la mousse. Servez ce dessert avec une crème anglaise.