

MACARONS AU CHOCOLAT ET AU CAPPUCINO

Pour les coques, toujours mon site favori pour les macarons : <http://puregourmandise.com/> et la recette des macarons au chocolat : <http://puregourmandise.com/recettes/014.htm>

Ingrédients pour la ganache:

- 50 g de crème fraîche
- 100 g de chocolat blanc
- 10 cc bombées de préparation pour cappuccino (8 si vous souhaitez un goût un peu moins prononcé)

Préparation de la ganache:

1. Verser la crème fraîche dans une casserole. Chauffer à feu doux.
2. Casser le chocolat en morceau, ajouter à la crème.
3. Mélanger et éteindre le feu dès que le chocolat est totalement fondu.
4. Ajouter la préparation pour cappuccino en mélangeant rapidement.
5. Laisser la préparation refroidir et figer légèrement.
6. Assembler les coques avec une noix de ganache.