



MACARONS CHOCOLAT-FRAMBOISE



Pour les macarons au chocolat:

200 g de poudre d'amandes

160 g de sucre glace

40g de cacao non sucré

180 g de sucre semoule + 80 g d'eau (pour le sirop)

45 g de sucre semoule (à ajouter aux blancs d'oeufs)-75g de blancs d'oeufs (à monter) + 60 g (non montés)

Pour la ganache:

35 g de beurre à température ambiante

180 g de chocolat au lait (ici du Weiss) haché ou en pistoles

85 g de purée de framboise

Les macarons:

La recette est là.

La ganache:

Au bain-marie ou au micro-ondes, faire fondre le chocolat. Lorsqu'il est partiellement fondu, incorporer la moitié de la purée de fruits qui aura été portée à ébullition. Bien remuer en partant du centre et en agrandissant le cercle. Ajouter alors la 2^{ème} moitié de purée de framboise et laisser refroidir un peu. L'idéal est de descendre à 40° en mesurant avec un thermomètre. Incorporer le beurre et laisser refroidir encore un peu avant de coller les coques entre elles.