

# **MACARONS AU CHOCOLAT**

## **(aux becs sucrés salés)**

### **Ingrédients pour env. 20 à 25 petits macarons :**

- 2 fois 60 g de blancs d'oeufs
- 35 g de sucre en poudre
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 35 g de cacao non sucré
- 150 g de sucre en poudre pour le sirop et 50 g d'eau

### **Ganache au chocolat :**

- 115 g de chocolat noir
- 125 g de crème liquide
- 30 g de beurre mou

### **Préparez la ganache :**

Hâchez le chocolat et mettez-le dans un saladier. Portez la crème à ébullition et vesez-la sur le chocolat en tournant doucement avec une cuillère. Ajoutez le beurre mou. Réservez au frais.

### **Préparez les macarons :**

Mixer ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao.

Une fois mixées, passez les poudres au tamis.

Montez en neige 60 g de blancs d'oeufs avec 35 g de sucre en poudre.

Cuire à 110° 150 g de sucre et 50 g d'eau sans remuer.

Versez ensuite le sirop en un mince filet sur les blancs en réduisant la vitesse et fouettez jusqu'à refroidissement. (la meringue doit redescendre à 40° env).

Mélangez les autres 60 g de blancs d'oeufs non montés aux poudres tamisées.

Ajoutez la meringue italienne en macaronnant avec une maryse (de bas en haut en partant du centre). La pâte doit faire un ruban.

Dressez à la poche à douille (ce n'est pas mon fort ! ) ou avec 2 cuillères sur une plaque recouverte de papier siliconé ou d'un silpat. La plaque doit être posée sur une autre plaque.

Laissez reposer env. 1 h à t° ambiante.

Faire cuire 12 à 15 min th.5.

Laissez refroidir avant de décoller les macarons.

Collez les macarons 2 à 2 avec une cuillerée de ganache.

Ils sont meilleurs le lendemain, donc si vous pouvez résister, entreposez-les dans une boîte hermétique au frais pendant 24 h.