

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MACARONS AUX CACAHUETES

Pour 40 macarons

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 à 20 mn

Ingrédients :

- 125 g de cacahuètes avec peau non salées, grillées et bien moulues
- 125 g de sucre glacé
- 125 g de beurre
- 125 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 100 g de chocolat noir

Préparation :

Préchauffez le four à 180°

Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli avec le sucre glacé pour obtenir un mélange crémeux puis ajoutez les cacahuètes non salées grillées et bien moulues, la farine et la levure. Amalgamez le tout pour obtenir un pâton sans trop travailler la pâte.

Confectionnez des petites boules de la taille d'une grosse olive. Disposez-les tout en les espaçant sur une plaque à four couverte de papier sulfurisé.

Mettez à cuire au four pendant 15 à 20 mn. Surveillez attentivement la cuisson des macarons car le temps dépend de chaque four. Dès que les macarons commencent à dorer, il faut les retirer du four.

Après cuisson, laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Accolez les macarons deux par deux avec le chocolat fondu.

Laissez sécher puis les garder dans une boîte hermétique.