



Macaron au chocolat



FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 50 min - Cuisson : 10 à 12 min

INGREDIENTS (pour 40 macarons)

185g de sucre glace • 185g de poudre d'amandes • 30g de cacao en poudre non sucré • 5 cl d'eau • 200 g de sucre semoule • 2 fois 75 g de blancs d'œufs (5 blancs d'œufs environ) • colorant alimentaire rouge

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT

20 cl de crème liquide • 1 c. à s. de sucre semoule • 250 g de chocolat • 40 g de beurre

PREPARATION

Pour la préparation de la ganache

- Mettez le sucre dans la crème liquide et portez l'ensemble à ébullition sur feu doux.
- Lorsque le liquide est chaud, versez-en la moitié sur le chocolat haché finement haché.
- Remuez avec une spatule en partant du centre du récipient vers l'extérieur, afin d'obtenir une texture brillante.
- Ajoutez le reste de la crème et continuer de remuer délicatement pour obtenir une ganache brillante et lisse.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux et mélangez.



- Recouvrez votre récipient de film alimentaire et laissez la ganache durcir pendant que vous préparez es macarons.

Pour la préparation des macarons

- Il est important que les blancs d'œufs soient clarifiés au moins quarante huit heures à l'avance.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Passez le mélange de poudre d'amandes, sucre glace et cacao au robot-coupe durant 30 secondes afin d'obtenir un tant pour tant au chocolat. Tamisez ce mélange.
- Versez l'eau et le sucre semoule dans une casserole. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois et faites chauffer sur feu moyen.
- Plongez votre thermomètre dans le sirop pour contrôler sa température. Elle doit atteindre 118 -119°C.
- Pendant ce temps, versez 75 g de blancs d'œufs dans la cuve de votre batteur.
- Lorsque le sirop atteint 114°C, faites tourner rapidement votre batteur afin de monter les blancs d'œufs.
- Dès que le thermomètre indique 118°C, retirer la casserole du feu; baissez la vitesse de votre batteur et versez petit à petit votre sirop sur les blancs. Augmentez de nouveau la vitesse du batteur pour refroidir votre meringue.
- Lorsque la meringue est presque tiède, ajoutez le colorant rouge (j'ai mis 5 gouttes, cela dépend de la concentration du colorant).
- Versez les 75 g de blanc d'œufs restant sur votre tant pour tant et mélangez à la spatule; vous obtenez une pâte d'amande assez épaisse. Incorporez-y une partie de la meringue pour détendre la masse. Ajoutez le restant de la meringue et mélangez.
- Garnissez une poche à douille de cette préparation et pochez des boules de pâte sur vos plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Enfournes pendant 10 à 12 min .
- Laissez complètement refroidir les macarons avant de les garnir.
- Garnissez une poche à douille de ganache et formez une petite boule au centre de chaque coque. Fermez chaque macaron avec une coque vide.

