

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

~~ Macarons au Chocolat ~~



95 grs de poudre d'amandes
155 grs de sucre glace
75 grs de blanc d'oeuf
50 grs de sucre semoule
quelques gouttes de colorant alimentaire
50 grs de chocolat noir
5 cl de crème liquide entière

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes. Bien les mélanger.

Monter les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre en poudre en trois fois.

Verser le colorant dans cette préparation.

Incorporer les blancs aux poudres et travailler le mélange à la spatule jusqu'à ce qu'il soit lisse.

A l'aide de la poche à douilles munie de la douille, dresser les macarons sur la silpat.

Tapoter la plaque où se trouvent les macarons sur le plan de travail puis laisser reposer (laisser croûter) pendant 30 mn.

Préchauffer le four à 150°C.

Faire cuire à four chaud pendant 20 mn puis laisser refroidir avant de les décoller.

Pendant ce temps, préparer la ganache chocolat : faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat coupé en petits morceaux.

Laisser refroidir la ganache puis en garnir les macarons et les assembler 2 par 2.