



LES ENVIES DE MAGA



MACARONS AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS pour les coques

- 150g de poudre d'amandes
- 150g de sucre glace
- 150g de sucre en poudre
- 40g d'eau
- 55g + 55g de blancs d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- colorant rose

INGRÉDIENTS pour la ganache au chocolat

- 200g de chocolat noir
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à café de glucose liquide
- 10g de beurre

Faire chauffer dans une casserole la crème liquide et le glucose, verser sur le chocolat râpé, bien mélanger et ajouter le beurre mélanger. Laisser refroidir.

-Préchauffez le four à 150°C

Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace et tamisez. Ajoutez 55g de blancs d'œuf (non monté) et bien mélanger, ajouter le colorant.

Faire cuire 150g de sucre en poudre et 40g d'eau à 118°C. A partir de 110°C commencez à monter les 55g de blancs d'œuf restant avec la cuillère à soupe de sucre et versez dessus le sirop doucement. Continuez de fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que la meringue tiédise

(45°C).

Incorporez la meringue en deux fois et macaronez .

Prendre une plaque perforée et mettre du papier sulfurisé dessus.

Faire des petits dômes avec une poche à douille lisse, et les espacer en quinconce. Pour la grosseur normalement 3.5 cm de diamètres.

Enfournez sur 2 plaques perforées et froides pendant 12 minutes (15 pour mon four). laissez refroidir et garnir les coques de la ganache au chocolat.