

MACARONS AU CHOCOLAT

Ingédients :

POUR LES COQUES

150 g de sucre glace
75 g de poudre d'amande
30 g de cacao
3 blancs d'œufs (environ 95-100g)
90 g de sucre



POUR LA GANACHE

130 ml de crème liquide 35%
130 g de chocolat noir

Préparation :

1. Coupez le chocolat en petits morceaux et mettez-les dans un saladier.
2. Faites bouillir la crème et versez sur le chocolat. À l'aide d'une cuillère en bois, mélangez doucement en partant du centre. Laissez reposer 2 h au frigo.
3. Mélangez le sucre glace, la poudre d'amande et le cacao. Passez au tamis (vous obtiendrez ainsi un mélange très fin qui contribuera à faire de belles coques).
4. Montez les blancs en neige ferme (pesez-les avant pour qu'ils fassent bien 95-100g). Incorporez le sucre petit à petit. Une fois que le tout est ferme et brillant, versez sur le mélange de poudres.
5. À l'aide d'une maryse, mélangez délicatement de haut en bas jusqu'à obtenir une pâte homogène. Elle doit être ni trop consistante, ni trop lisse.
6. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, formez des petits cercles (ou autre forme) à l'aide d'une poche à douille.
7. Laissez reposer 30 minutes (le dessus du macaron ne doit pas coller au doigt). Enfournez 10 minutes à 180°C/350°F. Sortez et laissez refroidir.
8. Garnissez vos macarons avec la ganache (le mieux est de le faire à la poche à douille). Conservez au frigo.