

Macarons au chocolat



INGREDIENTS

180 gr de poudre d'amande	250 gr de chocolat noir
200 gr de sucre glace	20 cl de crème liquide
2 fois 80 gr de blancs d'œufs	70 gr de beurre
30 gr de cacao en poudre	
200 gr de sucre en poudre	

MATERIEL NECESSAIRE

1 poche à douille 1 cul de poule 1 thermosonde 1 mixeur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mixer ensemble la poudre d'amande et le sucre glace le cacao 3 min.
- 2- Dans une casserole mettre le sucre et un peu d'eau et chauffer le tous à 100°. Au batteur monter 80 gr de blancs en neige. Pendant ce temps monter la température du sucre à 110° et verser ce sucre en filet sur les blancs montés et faire refroidir sans cesser de battre.
- 3- Dans un cul de poule mettre le mélange mixé et ajouter 80 gr de blancs d'œufs, mélanger puis ajouter les blancs montés et macaronner soigneusement. Remplir la poche et dresser les macarons sur du sulfuré
- 4- Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat hacher, fouetter puis ajouter le beurre mou, fouetter encore. Mettre au frais la ganache.

CONSEILS ET ASTUCES

Laisser les macarons sécher 45 min et les cuire à 145° 13 min puis les garnir de ganache. Refermer avec le reste de macarons.

Alice Délice

