

MACARONS – CHOCOLAT

Ingrédients :

le 14 mai 2011

Préchauffer le four à 150°

- 125g de poudre d'amandes
- 200g de sucre glace
- 10g de cacao non sucré en poudre

Tamisez les trois ingrédients

- 100g de blancs d'œufs (vieillies de deux jours)
- 20g de sucre semoule
- 2 à 3 gouttes de colorant rouge



Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cesser de fouetter, puis mettre le colorant.

Verser le mélange à base de poudre d'amandes et de cacao sur les blancs en neige à l'aide d'une Maryse, incorporez le mélange délicatement.

Remplissez la poche à douille avec un embout moyen et faites des petits tas réguliers sur une plaque ou 2 plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Laissez reposer à température ambiante puis enfournez et laissez cuire (baissez le four à 115) pendant 20 minutes en moyenne. Sortez les macarons du four et laissez-les refroidir.

GANACHE CHOCOLAT :

Ingrédients :

- 120g de crème liquide entière
- 120g de chocolat

Dans une casserole faites chauffer la crème liquide puis incorporez le chocolat coupé en morceaux et bien mélanger.

Verser la ganache dans une assiette creuse et laisser refroidir au réfrigérateur (la ganache peut se préparer la veille).

Remplissez la poche à douille de ganache et garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de ganache au centre.

Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour les souder.

Astuce de Michel :

Pour décoller les macarons versez un peu d'eau entre la feuille sulfurisée et la table du four, laissez en attente un petit moment.