

# Macarons au chocolat & salidou



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 120 minutes
- ✓ **Cuisson** : 15 minutes
- ✓ **Repos** : 1 heure + 12 heures

## ✓ **Ingrédients**

### **pour environ 30 macarons :**

- 105 g de blancs d'œuf (cassés au moins 12h avant et à température ambiante)
- 135 g de sucre en poudre
- 130 g de poudre d'amande
- 120 g de sucre glace
- 1 cuil. à soupe de cacao amer

### Ganache au chocolat noir :

- 100 g de chocolat noir
- 60 ml de crème liquide entière
- 20 g de beurre demi-sel

### Salidou :

- 80 g de sucre
- 100 ml de crème liquide
- 40 g de beurre demi-sel
- 3 pincée de fleur de sel



## ✓ **Préparation :**

Mixez la poudre d'amande, le cacao et le sucre glace ensemble. Tamisez le mélange dans un saladier.

Préparez la meringue française : Commencez à monter les blancs en neige au batteur électrique à faible vitesse. Quand les blancs deviennent mousseux, ajoutez la moitié du sucre. Continuez à battre à faible vitesse, puis à vitesse moyenne, jusqu'à obtenir des blancs bien brillants et avoir le fameux bec d'oiseau. Ajoutez alors l'autre moitié du sucre. Battez de nouveau à vitesse moyenne puis élevée pendant quelques minutes.

Versez les poudres sur les blancs en neige puis incorporez-les délicatement à l'aide d'une maryse, avec un mouvement de bas en haut, tout en tournant régulièrement le saladier. Quand les poudres sont quasiment incorporées, continuez à mélanger en ramenant la pâte du dessous sur le dessus, tout en lissant le dessus de la pâte avec le plat de la maryse. Elle doit devenir lisse et former un ruban en tombant. Arrêtez de macaronner dès que la pâte a ces deux caractéristiques.

Versez la pâte dans une poche à douille avec un embout lisse. Dressez des petits dômes de 3 à 4 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Laissez croûter pendant au moins 30 minutes dans un endroit sec. Les coques doivent être sèches au touché.

www.audalacuisine.com



### ✓ Préparation (suite) :

Pendant ce temps, préparez la ganache au chocolat : Versez la crème dans une casserole et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez le chocolat noir cassé en morceaux.

Fouettez jusqu'à obtention d'une crème lisse. Incorporez le beurre. Laissez tiédir, puis réservez au frais.

Préparez le salidou : Versez le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen sans remuer.

Lorsque le sucre s'est transformé en un caramel ambré, retirez du feu et versez la crème liquide en plusieurs fois et en faisant attention au projection. Bien mélangez et ajoutez le beurre, en remuant de nouveau.

Remettez la casserole sur feu doux et remuez sans cesse pendant 5 à 10 minutes, ce qui permettra de faire fondre les éventuels morceaux de caramel et de le faire épaisir. Ajoutez la fleur de sel et remuez. Réservez au frais

Préchauffez le four à 150°C en chaleur tournante. Enfournez les macarons. Au bout de 2 minutes, baissez la température à 100°C et prolongez la cuisson de 10 à 12 minutes. Vérifiez la cuisson : lorsqu'on touche la coque, elle ne doit pas se dissocier de la collerette et les coques doivent se décoller facilement du papier avec la lame d'un couteau. Laissez refroidir entièrement avant de décoller.

Remplissez deux poches à douille avec la ganache au chocolat et le salidou. Réalisez un rond de ganache en chocolat sur la moitié des coques de macarons et garnissez le centre avec le salidou. Recouvrez avec les coques de macarons restantes.

Placez les macarons au moins une nuit au frais, dans un récipient ouvert, avant de les déguster. Cela permettra aux coques de s'imbiber de la ganache.

