



Macarons au chocolat



Ingrédients

Recette pour : 30 pièces
 Préparation : 1 heure
 Cuisson : 11 minutes

~~~~~

#### Macarons

3 blancs d'oeufs  
 200 g de sucre glace  
 125 g de poudre d'amande  
 30 g de sucre  
 15 g de cacao amer en poudre (Van Houten)  
 Colorants rouge et vert

#### Ganache

100 g de chocolat pâtissier  
 65 g de beurre salé  
 25 g de crème épaisse

### Progression

#### Les macarons :

- 1 - Mixer le sucre glace, la poudre d'amande et le cacao en poudre au blender. Tamiser au-dessus d'un saladier.
- 2 - Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Lorsque le fouet laisse des traces, ajouter le sucre en poudre et continuer de fouetter pendant 1 minute. Ajouter 16 gouttes de colorant rouge et 4 gouttes de colorant vert. Mélanger de nouveau (le rose deviendra marron à la cuisson).
- 3 - Verser peu à peu la poudre dans les blancs, et mélanger délicatement à la spatule. Le mélange doit être lisse et brillant.
- 4 - Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, dresser des petits dômes de 3 cm à la poche à douille (On peut remplacer la poche à douille par un sac de congélation découpé dans un coin).
- 5 - Laisser croûter à température ambiante au moins une heure.
- 6 - Déposer la plaque de macarons sur une autre plaque à pâtisserie vide. Enfourner pour 11 minutes à 170°. Laisser la porte du four entrouverte à l'aide d'une cuillère en bois.

#### La ganache :

- 7 - Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat cassé en morceaux, le beurre et la crème. Bien mélanger.
- 8 - Laisser refroidir à température ambiante.

### Montage et dressage

- 1 - Après cuisson, laisser refroidir les plaques avant de décoller les coques.
- 2 - Coller les coques de macarons avec une noix de ganache.
- 3 - Attendre 24 heures avant de déguster : les macarons n'en seront que plus moelleux.