



La recette pour 25 petits macarons chocolat, et ganache au chocolat blanc :

100g de blanc d'oeuf (3)
125g de poudre d'amande
225g de sucre glace
15g de cacao amer
25g de sucre en poudre
qq gouttes de jus de citron
une pincée de sel
du colorant rouge (facultatif)

Pour la ganache :

175g de chocolat blanc
75g de crème liquide entière

Pour avoir la colerette :

- 1- Séparer les blancs au moins la veille au soir, les conserver au frais
- 2- Le matin, sortir les blancs du frigo, pour qu'ils soient à T° ambiante
- 3- Mélanger le sucre glace, le cacao et la poudre d'amande. La mouliner soigneusement et la tamiser afin d'avoir des macarons bien lisses
- 4- Monter les blancs en neige avec la pincée de sel (bien les peser, 100g n'est pas 110g), quand ils commencent à bien mousser, ajouter le citron, le colorant et le sucre en poudre, continuer à battre jusqu'à obtenir des "pointes".
- 5- Verser la poudre en une seule fois sur les blancs, et commencer à "macaroner", incorporer avec un peu de délicatesse la poudre dans les blancs.
- 6- Remplir la poche à douille et faire des petits tas espacés sur une plaque en silicone, ou du papier sulfurisé, suivant ce que vous possédez.
- 7- Laisser crouter au moins 30 minutes (poser) et en profiter pour faire la ganache

Préchauffer le four à 150°C et faire cuire chaque fournée environ 15 minutes. Ces informations concernent bien évidemment mon four, a vous d'adapter avec le votre.

Ranger les macarons 2 par 2 suivant leur taille et mettre une noix de ganache pour coller les coques entre elles.

Ganache noix de coco

- 100 g de chocolat blanc à la noix de coco
- 60 g de crème liquide (entière)
- 10 g de beurre

