



Macarons chocolat

Le macaron est l'un des desserts pâtisseries préférés des Français ! Confectionné en accolant deux coques de meringue italienne ou française l'une à l'autre avec une ganache, il n'est pas si difficile à réaliser. Alors lancez-vous dans cette recette de macarons au chocolat, et vous et vos invités, vous vous en lècherez les doigts.

PRÉPARATION :



Préparation
40 min

Cuisson
30 min

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

Pour les coques de macarons :

160 g de sucre glace

160 g de poudre d'amande

140 blancs d'œufs

180 g de sucre en poudre

2 c. à café de cacao non sucré

Pour la ganache :

15 cl de crème liquide

250 g de chocolat dessert

10 g de beurre

1.

Dans un robot ou à l'aide d'un fouet électrique, montez les blancs, à vitesse progressive. Incorporez le sucre en 2 fois, une première moitié quand le mélange mousse, le reste quand le mélange devient blanc mais encore liquide. Montez jusqu'à obtenir une meringue ferme.

2.

Réalisez le tant pour tant: Tamisez la poudre d'amande, il doit rester 160g de poudre tamisée. Faites de même avec le sucre glace, il doit vous rester aussi 160g tamisé. Mélangez les deux poudres.

3.

Ajoutez le tant pour tant dans la meringue et macaronnez (mélangez) jusqu'à l'obtention d'un ruban souple et brillant.

4.

COuchez les macarons à l'aide d'une poche à douille et laissez croûter 10 minutes sur une plaque de four chaude. Enfournez à 140-145°C pendant environ 10 minutes (selon la taille des coques).

5.

Préparez la ganache au chocolat: Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition, puis éteignez le feu, ajoutez le chocolat coupé en carrés, et incorporez-le à la crème en le remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez ensuite le beurre et mélangez-le jusqu'à sa dissolution. Terminez en fouettant la ganache de façon à obtenir une consistance légèrement mousseuse.

6.

Pour dresser vos macarons, accolez les coques 2 par 2 en déposant une cuillerée de ganache sur chacun des côtés plats de la coque. Puis laissez les macarons reposer un peu au frais (à l'abri de l'humidité) avant de les servir parfaitement moelleux, le jour même ou dans les jours qui suivent, accompagnés d'un café ou un thé.