

MACARONS CHOCOLAT

Pour 40 macarons environ



Pour le biscuit :

- ☞ 125 gr de blancs d'œufs (4 à 5 œufs)
- ☞ 115 gr de poudre d'amandes
- ☞ 190 gr de sucre glace
- ☞ 50 gr de sucre en poudre
- ☞ 20 gr de cacao
- ☞ Colorant alimentaire rouge

Pour la garniture :

- ☞ 160 gr de chocolat noir de couverture
- ☞ 160 gr de crème fleurette
- ☞ 40 gr de beurre
- ☞ 1 c. à c. d'extrait de vanille liquide

Préparation du biscuit :

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et le cacao. Tamiser le mélange. Tiédir les blancs 1 mn au four à micro-ondes (ou prendre des œufs mis à température de la pièce depuis une douzaine d'heures). Monter lentement les blancs avec une cuillère à soupe de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont mousseux, rajouter le colorant, et monter le batteur à la vitesse maximum. Quand les blancs deviennent fermes, ajouter le reste du sucre et battre encore quelques instants pour "resserrer les blancs".

Incorporer délicatement le mélange poudre d'amandes-sucre glace-cacao aux blancs jusqu'à ce que le brillant remonte à la surface. Mettre l'appareil dans une poche à douille. Dresser les macarons sur une plaque à pâtisserie bien sèche couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Veiller à laisser un espace suffisant entre chaque macaron. Laisser reposer pendant 30 mn avant de mettre à cuire afin que les macarons "croustent". Préchauffer le four à 200 C° (160 C° pour un four à chaleur tournante).

Pour la cuisson, rajouter une 2ème plaque à pâtisserie. Mettre au four entre 15 et 18 mn. Sortir les macarons du four et laisser refroidir hors de la plaque avant de les décoller de la feuille.

Préparation de la garniture :

Faire bouillir la crème avec l'extrait de vanille.

Verser sur le chocolat, et remuer. Lorsque le chocolat a bien fondu, ajouter le beurre puis remuer jusqu'à obtention d'une crème lisse. Le chocolat doit être entièrement fondu.

Réserver pendant une petite heure, à température ambiante.

Montage du macaron :

Mettre la garniture dans une poche à douille (ou à la petite cuillère) et garnir un macaron. Recouvrir avec un 2ème macaron de même taille. Conserver les macarons au frais. Ils sont encore meilleurs le lendemain ! (ils se conservent également très bien au congélateur, 10 à 15 mn d'attente suffisent pour pouvoir les déguster).