

Recette SUCRÉE

Nombres : 12 petits ou 6 grands - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn - Temps de repos : 1 h - Difficulté : Moyen



Macarons tout choco

> Préparation

- Mélangez la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao. Montez les blancs en neige et saupoudrez dessus le sucre en poudre en pluie (en continuant de les battre). Incorporez doucement au mélange poudre d'amande, sucre glace et cacao.
- Préchauffez le four à 180°C. Mettez le mélange dans une poche à douille. Dressez des ronds espacés de 5 cm sur du papier cuisson.
- Laissez croûter à l'air libre en attendant que le four atteigne la bonne température (environ une demi heure). Faites cuire 15 mn à 180°C.
- Faites chauffer la crème liquide et le beurre, faites-y fondre le café soluble. Hors du feu, ajoutez les carrés de chocolats et remuez jusqu'à ce que le chocolat fonde.
- Mettez la ganache dans une poche à douille. Remplissez une coque de macaron sur deux. Refermez et mettez au réfrigérateur pendant au moins une heure pour que la ganache tienne.

Ingédients

- 50 gr de poudre d'amande très fine (mixée ou tamisée)
- 80 gr de sucre glace
- 50 gr de blancs d'œuf
- 20 gr de sucre en poudre
- 1 càc de cacao en poudre (pour la couleur)

Préparation de la ganache choco café :

- 5 cl de crème liquide
- 70 gr de chocolat noir
- une noix de beurre
- 1 càc de café soluble