

Macarons choco-mûre

Pour 30 à 40 petits macarons:

Pour les coques

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

100g de blancs d'œufs

Colorant

Ganache

150g de chocolat noir à 60% de cacao

100g de coulis de mûre

Préparez la ganache: Dans une casserole fondre le chocolat coupé en morceau avec le coulis de mûre, à feu doux et sans cesser de remuer. Passez un coup de mixer plongeant pour lisser la ganache et laissez-la refroidir. Vous pouvez la laisser une nuit à température ambiante ou une heure au frigo pour la faire épaissir, dans les deux cas filmez la au contact pour éviter qu'elle sèche en surface.

Les coques: Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace, ajoutez le colorant poudre.

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre puis quand ils commencent à mousser versez le restant du sucre. Les blancs doivent être lisses, brillant et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs en neige et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide (il doit s'écouler en formant un ruban quand vous soulevez la spatule). Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Formez les macarons sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez le dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques.

Quand les coques sont froides et la ganache prête, garnissez la moitié de vos coques avec cette dernière et refermez les macarons avec le reste de coques.