

Macarons chocolat-cassis

Pour une trentaine de macarons

Pour les coques:

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

90g de blancs d'œufs

Colorant parme

Ganache

75g de chocolat noir

75g de chocolat au lait

100g de coulis de cassis

La ganache:

Faites fondre les chocolats avec le coulis de cassis dans une casserole à feu doux. Quand le mélange est bien homogène, filmez-le au contact et laissez le reposer au frais pendant environ 1 heure pour que la ganache devienne compacte.

Les coques:

Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

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

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 et le colorant 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 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 avant de les décoller.

Montage : Quand la ganache est prête travaillez-la un peu pour l'assouplir puis mettez-la dans une poche à douille.

Quand les coques sont froides, garnissez-en la moitié avec la ganache au chocolat-cassis et refermez les macarons avec le reste de coques.

Gardez les macarons au frais au moins 24 heures avant de les déguster.