

Macarons chocolat

Ingrédients

Coques

- 200 ml de sucre glace
- 125 ml de poudre d'amandes
- 25 ml de cacao non sucré
- 2 blancs d'œuf calibre moyen
- 40 ml de sucre en poudre

Garniture

- 8 g de chocolat noir
- 80 ml de crème liquide entière

Faites préchauffer le four sans le lèche frite à 160 °C

Mixez le sucre glace, la poudre d'amandes et le cacao non sucré pendant 30 s dans le Quick chef 3.

Montez les blancs en neige dans le Speedy chef, ajoutez leur le sucre et fouettez encore quelques secondes.

Versez le contenu du Speedy chef et du quick chef dans un bol batteur et mélangez à la spatule, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Continuez à travailler le mélange en allant chercher le mélange dans le fond et en la rabattant sur le dessus : la pâte doit être ni trop liquide ni trop ferme.

A l'aide de la boule décors munie de la douille cannelée moyenne, disposez 40 petits tas de pâte de 3 cm de diamètre sur la feuille de cuisson posée dans le lèche frite pour que la pâte se tasse légèrement.

Laissez reposer 30mn jusqu'à ce qu'une croûte se forme en surface.

Préparer la ganache :

Râpez le chocolat à l'aide du moulin universel et réservez le.

Dans le pichet microplus 1l, faites chauffer la crème liquide 1mn20 à 600 watts puis mettez le chocolat dans le microplus et mélangez avec le fouet plat jusqu'à ce que le chocolat soit fondu complètement.

La préparation doit être lisse et brillante puis laissez refroidir.

Après 30 mn de repos, faites cuire les macarons 14mn, bas dans le four

préchauffé.

Laissez-les refroidir puis le décoller délicatement.

Assemblé les coques 2 par 2 les garnissant de ganache au chocolat bien froide.