

# *Macarons au chocolat et sel rose de l'Himalaya*

## Pour environ 30 macarons

### Coques des macarons

*90g de blancs d'œuf*

*125g de poudre d'amande*

*125gde sucre glace*

*125g de sucre en poudre*

*colorant en poudre rose*

*cacao en poudre*

### Ganache

*125g de chocolat noir*

*100ml de crème liquide*

*20g de beurre*

*1 pincée de sel rose de l'Himalaya*

Ganache : Ecrasez les grains de sel pour obtenir une poudre

Dans une casserole, portez la crème à frémissement, incorporez le chocolat noir et remuez pour le faire fondre. Hors du feu incorporez le beurre puis le sel rose. Mélangez bien et quand la ganache est bien lisse, filmez-la au contact. Réservez au frais pendant 1 heure ou à température ambiante pendant 1 nuit.

Préparez les coques: Préchauffez le four à 120° 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 colorant sur les blancs en neige et mélangez, avec une spatule jusqu'à ce qu'elles prennent 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 les dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air, saupoudrez de cacao en poudre et enfournez à 120° en chaleur tournante pendant 20-22 minutes.

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

Laissez refroidir les coques.

Montage : A l'aide d'une poche à douille, déposez la ganache sur la moitié des coques puis refermez les macarons et laissez-les reposer au frais pendant 24 heures.