

Macarons au chocolat noir et beurre de cacahuètes

Pour 20 macarons

Les coques

70g de blancs d'œufs

95g de sucre

85g de sucre glace

95g de poudre d'amande

colorant marron

Ganache montée

100g de chocolat noir à 60% de cacao

60g de [beurre de cacahuète](#)

3 cuil à soupe de crème liquide entière

La ganache: (à faire la veille): dans une casserole faites fondre le chocolat avec la crème à feu doux et sans cesser de remuer, incorporez le beurre de cacahuète, et mélangez bien. Quand la ganache est bien lisse et homogène filmez-la au contact et laissez-la reposer toute la nuit à température ambiante.

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 fouettez-la pendant 5 minutes avant de la verser dans la poche à douille munie d'une douille lisse.

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

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