

Macaron au chocolat

La véritable recette de pâtissier



Pour 20 à 25 macarons assemblés

Cuisson : 13 minutes

Préparation : 20 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Ingrédients :

Pour les macarons :

3 blancs d'œuf
200g de sucre glace (impalpable pour les belges !)
125g de poudre d'amande ou de noisette ou panaché
30g de sucre en poudre
15g de cacao amer en poudre

Pour la ganache :

60g de chocolat pâtissier
40g de beurre
15g de crème fraîche (avec crème à 4% ça marche très bien !)

Préchauffer le four à 150°

Préparation des macarons :

- 1- mélanger de façon homogène la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao.
- 2- battre les blancs en neige avec le sucre en poudre
- 3- Incorporer les blancs en neige à la préparation sucre glace/cacao
- 4- Déposer sur du papier sulfurisé des boules de la préparation diamètre 4cm pour faire 20 à 25 macarons soit 50 boules (utiliser une douille).
- 5- **Laisser reposer à température ambiante 30mn minimum.**
- 6- Cuire **13 minutes** puis retirer du four et laisser refroidir 5mn avant de décoller du papier.

Préparation de la ganache :

- 1- Faire fondre le chocolat avec le beurre
- 2- Hors du feu ajouter la crème
- 3- Laisser refroidir et placer 30 minutes environ au frais

Quand les macarons sont bien froids, les assembler avec une fine couche de ganache
Congeler les macarons aussitôt pour les conserver au top. Ils se décongèlent en moins d'une heure à température ambiante