

Mes Ptits macarons au chocolat...



Pour les réaliser il vous faudra...

l'appareil à macarons : 3 blancs d'œufs (90 g) dans l'idéal séparés des jaunes depuis plusieurs jours et à température ambiante, 200 g de sucre glace, 125 g de poudre d'amande, 15 g de chocolat en poudre non sucré (type Nestlé dessert ou Van Houten), 30 g de sucre en poudre, une pointe de couteau de colorant en poudre brun.

la ganache montée au chocolat : 120 g de chocolat noir pâtissier, 50 g de beurre, 80 g de crème liquide entière

C'est parti...

la ganache :

1. faites fondre le beurre et 40 g de crème au micro-ondes ;
2. Ajouter les carrés de chocolat au mélange beurre-crème et laisser reposer 2 minutes avant de lisser, le mélange doit être homogène.
3. Réserver au frais.
4. Au bout d'1 à 2 h au frais, verser le mélange dans le bol du robot pâtissier + les autres 40 g de crème et fouetter puissance maximum pendant 3 minutes. Garnir une poche à douille pour garnir les macarons.

l'appareil à macarons :

1. Dans un saladier, mélanger le sucre glace + cacao en poudre + la poudre d'amande préalablement passé au tamis.
2. Au robot pâtissier, monter les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre en poudre et le colorant quand le fouet laisse des traces. Les blancs doivent rester souples et former un bec d'oiseau.
3. Verser les blancs sur les poudres et mélanger à la corne en plastique (macaronner) jusqu'à ce que le mélange soit brillant et lisse et forme un ruban en retombant.
4. Disposer une feuille de papier cuisson sur une plaque à pâtisserie ;
5. Dresser de petits tas de 3 cm à la poche à douille lisse (les tas vont s'étaler très légèrement)
6. Laisser reposer la plaque à l'abri des courants d'air et des vibrations pendant au moins 20 minutes (je les laisse une heure).
7. Préchauffer le four à 150 ° ;
8. Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides et enfourner pour 15 minutes.
9. Une fois la cuisson terminée, sortez la plaque du four, laissez reposer 2 minutes puis faire glisser la feuille de papier cuisson pour enlever les macarons de la chaleur. Laisser ensuite refroidir 10 minutes avant de tenter de décoller les coques.
10. Quand les coques sont totalement refroidies, garnir avec la ganache et conserver au frais (vous pouvez même les congeler !!) ou les dévorer de suite !