

macarons

pas essayé

Ingédients

Recette pour 25 macarons :

125 g de poudre d'amandes

250 g de sucre glace

15 g de cacao poudre non sucré

100 g de blancs d'oeufs

20 g de sucre glace

Ganache chocolat Caraïbe :

100 g de crème fleurette

200 g de chocolat noir 66% (Caraïbe)

50 g de beurre

Recette

I.

1. Procédé de fabrication pour la ganache :
2. Hachez le chocolat
3. Faites bouillir la crème
4. Versez sur le chocolat haché, et mélangez pour obtenir un mélange onctueux, lisse et brillant.
5. Incorporez le beurre en petit morceau et mélangez délicatement, sans jamais incorporez d'air.
6. Réservez.

II.

1. Procédé de fabrication :
2. Tamisez ensemble les 250 g de sucre glace et la poudre d'amandes et le cacao en poudre. Réservez.
3. Montez en neige, la moitié des blancs d'œufs.
4. Une fois montée ajoutez l'autre moitié.
5. Continuez à monter les blancs, une fois montées ajoutez les 20 g de sucre glace.
6. Quand les blancs sont bien fermes et lisse, incorporez le mélange sucre, amandes et cacao.
7. Macaronez le mélange, c'est-à-dire mélangez délicatement votre appareil, à l'aide d'une maryse. Il faut que le mélange retombe.

III.

1. Garnissez une poche à douille de 7 mm de diamètre.
2. Dressez sur une feuille de papier sulfurisé des petits macarons de 4 cm de diamètre.
3. Laissez croûter 2 heures à température ambiante.
4. Préchauffez votre four à 200°.
5. Cuisez 2 minutes à 200°, puis terminez la cuisson à 160°, pendant 6 à 7 minutes.

IV.

1. A la sortie du four, soulevez le coin de la feuille de papier, et versez y un verre d'eau froide.
2. Laissez vos macarons 10 minutes, pour qu'ils s'humidifient bien.
3. Décollez les et garnissez de ganache à l'aide d'une poche à douille.
4. Collez les deux par deux.

V.

1. Réservez 6 heures au réfrigérateur avant de déguster ces merveilleux petits macarons.