



Macarons tout choco

Ingredients

Coques au cacao

65g de blancs d'oeuf
75g de sucre glace
75g de poudre d'amande
15g de cacao non sucré
80g de sucre

Ganache au chocolat lait

90g de chocolat au lait
180g de crème liquide entière
40g de beurre

Coques au cacao

- Pour environ 28 coques -

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige jusqu'au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en poudre petit à petit lorsque les blancs commencent à monter.

Tamiser la poudre d'amande, le cacao et le sucre glace puis les ajouter à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une maryse.

Macaronner jusqu'à obtenir un ruban.

Mettre en poche et former les coques sur une plaque perforée recouverte de papier à four ou d'une silpat.

Tapoter la plaque pour enlever les bulles d'air et laisser croûter environ 15 minutes.

Enfourner pour 15 minutes dans un four préchauffé à 140°C

Laisser refroidir les coques avant de les décoller.

Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer la crème, la verser chaude sur le chocolat en morceaux puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Incorporer le beurre.

Laisser refroidir, mettre en poche et en garnir les coques

ASTUCE

Utiliser de préférence des blancs à température ambiante et s'ils ont 2 ou 3 jours est encore mieux;

