

Macarons tout chocolat !

<http://sophie.over-blog.com/article-macarons-tout-chocolat-46816364.html>



200 g de poudre d'amandes
200 g de sucre glace
5 cl d'eau
200 g de sucre semoule
2*75 g de blancs d'œufs à température ambiante
30 g de cacao non sucré

Ganache :

300 g de chocolat noir
300 g de crème liquide

Préparer la ganache :

Porter la crème à ébullition et la verser en 3 fois sur le chocolat haché.
Recouvrir de film alimentaire et laisser durcir à température ambiante.

Pour les macarons :

Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace, faire tourner 30 secondes.

Sans une casserole, mélanger l'eau et le sucre semoule, chauffer à feu moyen.

Plonger le thermomètre : la température doit atteindre 118°C.

Pendant que le sucre cuit, verser 75 g de blancs d'œufs dans le bol du batteur.

Lorsque le thermomètre indique 114 °C, faire tourner les blancs à pleine vitesse pour les monter.

Dès que le thermomètre indique 118°C, baisser la vitesse et incorporer peu à peu le sucre cuit en faisant couler sur les bords pour éviter toutes projections.

Ajouter le colorant (ici le cacao).

Laisser le batteur tourner à grande vitesse pour refroidir la meringue italienne qui deviendra lisse et brillante.

Vérifier la température au doigt : la meringue doit être un peu plus chaude que le doigt.

Verser les 75 g de blancs restants sur le mélange amandes-sucre glace.

Mélanger pour obtenir une pâte épaisse.

Incorporer un peu de cette pâte à la meringue italienne.

Mélanger puis ajouter le reste de meringue : la préparation doit être homogène et semi-liquide.

Garnir une poche à douille, former des petites boules de pâte aplaties sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Une fois la plaque dressée, la taper sur le plan de travail pour avoir des coques lisses.

Enfourner 12 min à 160°C e, tournant à mi-cuisson. Laisser refroidir avant de garnir de ganache.