

Macarons très chocolatés à la compote de pommes

Voici ce que j'ai réalisé avec l'excellent cacao acheté sur Marseille à la chocolaterie "[Le temps d'un chocolat](#)". Merci Marie de me l'avoir fait découvrir. Il est excellent. J'adore me faire un lait chaud avec sans rajouter de sucre. La couleur est foncée, le goût amer et très chocolaté... Un régal! Les coques étaient excellentes au goût malgré les craquelures. La température de cuisson (175°C) était légèrement trop élevée!

Ingrédients

Coques des macarons...

- 3 blancs d'œufs (qui ont été séparés des blancs 2 à 3 jours et conservés au frais avant la réalisation des macarons)
- 200 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amandes
- 2 c. à café de cacao non sucré en poudre ("[Le temps d'un chocolat](#)")
- 1/8 c. à thé de colorant marron en poudre (facultatif)
- 1 pincée de sel

La compote...

- 250 à 350 g de purée de [pommes](#) non sucrées
- 1 g d'agar agar

Les coques de macarons... Mixez finement au robot la poudre d'amandes. Tamisez le 100 g de sucre glace, la poudre de cacao et la poudre d'amandes mixée. Réservez.

Dans un bol mélangeur, déposez les blancs d'œuf et la pincée de sel puis montez les blancs en neige ferme en augmentant au fur et à mesure la vitesse du batteur et en ajoutant graduellement et doucement le reste du sucre glace. Les blancs sont montés en neige lorsqu'ils forment des pics en relevant les fouets du batteur. Ajoutez graduellement aux blancs d'œufs, le mélange de poudre d'amandes avec une maryse ou une corne à macarons. Mélangez en raclant les rebords du bol mélangeur. Le mélange doit devenir brillant et lisse et former un petit ruban lisse en retombant. Il ne doit pas devenir trop liquide!

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Répartissez la pâte en petits cercle de 2,5 à 3 cm de diamètre. Laissez reposer au moins une vingtaine de minutes afin que les coques se croûtent avant cuisson.

Déposez la plaque sur une voire deux autres plaques de cuisson à pâtisserie et enfournez dans un four chaud à 170°C pendant 8 à 12 minutes (ATTENTION!!! la température varie en fonction de votre four et de la taille de macarons... le temps n'est qu'indicatif!!!). Sortez les coques du four. Laissez refroidir, démoulez et réservez les coques. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte à macarons. Les coques doivent avoir formées une petite auréole à la base et doivent être lisses sur le dessus. Si elles sont fendues, réduisez le temps de cuisson.

Pour la compote de pommes... Déposez la compote dans une casserole. Laissez cuire à feu doux le temps que la compote devienne très épaisse. Ajoutez l'agar-agar puis mixez. Réservez à température ambiante le temps que la compote se raffermisse mais qu'elle puisse encore s'étendre.

Le montage des macarons... Garnissez une coque de macaron de compote de pommes. Refermez d'un second macaron de mêmes forme et de même taille. Procédez ainsi jusqu'à écoulement de la compote et des coques de macarons.

Conservez les macarons au frais pendant au moins 12 heures avant de les consommer. Résistez puis dégustez!!!

Mes suggestions

- [Premiers macarons au thé matcha et ganache à la crème de chocolat noir](#)
- [Macarons au cacao non sucré et à la compote de fraises...](#)

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-macarons-tres-chocolates-a-la-compote-de-pommes-86371765.html>
