

# Macarons tout chocolat



## Ganache au chocolat *(à faire la veille de préférence ou le matin pour le soir)*

Préparation 10 minutes

Cuisson 2 minutes

Réfrigération 24 heures

### **Ingrédients**

- 30g de crème liquide (environ 3 cl)
- 125 g de lait entier (environ 12,5 cl)
- 125g de chocolat *(noir à dessert de préférence pour un goût très cacaoté mais à essayer aussi avec du chocolat au lait à dessert pour une goût plus doux)*

### **Préparation :**

- Dans une casserole portez le lait et la crème liquide à ébullition
- Incorporez le chocolat coupé en morceaux
- Fouettez le mélange jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés puis portez ce mélange à ébullition de nouveau 1 à 2 minutes en fouettant toujours *(la ganache doit prendre un peu de « consistance » = elle épaissit)*
- Versez la ganache dans une assiette creuse
- Filmez à chaud et laissez refroidir *(il faut plaquer le film alimentaire directement sur la crème pour éviter la formation d'une croûte)*
- Réservez la ganache au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle cristallise *(une nuit, c'est un minimum)*

## Coques au chocolat

Préparation 30 minutes

Cuisson 12 minutes

Repos 1 heure

### **Ingrédients :**

- 110g de poudre d'amandes
- 225g de sucre glace
- 25g de cacao non sucré en poudre
- 120g de blancs d'œufs à peser précisément (soit le blanc de 4 œufs moyens de 50g ou de 3 gros œufs de 60g) à température ambiante (*les sortir la veille du réfrigérateur*)
- 50g de sucre semoule

### **Préparation**

- peser les ingrédients précisément et séparément
- Préchauffez le four à 150° (=thermostat 5)
- Mixer la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao dans un robot/hachoir pour obtenir une poudre très fine
- Répartissez le mélange uniformément sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Enfourez et laissez chauffer 5 minutes pour sécher le cacao ⇔ les coques n'huileront pas à la cuisson
- Tamisez le mélange (*si vous n'avez pas de tamis, vous pouvez utiliser une grosse passoire fine et avec une cuillère à soupe vous poussez la poudre à travers le « grillage » = très fastidieux*) (*Si vous sautez cette étape, vos macarons seront juste moins lisses et donc moins beaux*)
- Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Gardez 120g précisément de blancs
- Battez les blancs d'œufs au batteur électrique à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Incorporez le sucre semoule sans cesser de fouetter. Continuez de battre l'ensemble environ 3 minutes pour obtenir des blancs en neige très fermes
- Mélangez le mélange tamisé à base de poudre d'amandes, de cacao et de sucre glace sur les blancs en neige
- A l'aide d'une maryse, incorporez délicatement le mélange en soulevant délicatement l'appareil
- Mélangez un peu plus énergiquement la pâte mais très brièvement pour obtenir une pâte lisse, brillante et souple mais pas liquide (*si vos blancs sont tombés, votre pâte est trop liquide et vos macarons ressembleront à des œufs au plat LOL mais auront le même goût !*)
- Recouvrir deux plaques de cuisson de papier sulfurisé bien à plat
- Avec une poche à douille, former sur les plaques, en quinconce, les coques d'environ 3 cm de diamètre. (*si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez utiliser un appareil à chourros par exemple ou un appareil à décor en forme de seringue avec un embout large et lisse si possible*)
- Laissez « crouter » (=sècher le dessus) les coques à température ambiante, dans une pièce chaude et sèche si possible, pendant environ 1 heure. Le test : la pâte ne doit plus accrocher au doigt.
- Enfourez et laissez cuire 12 minutes. En fin de cuisson, sortez les coques du four et laissez-les refroidir complètement avant de les décoller du papier sulfurisé.

### **Options :**

- vous pouvez ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge (30 gouttes) pour donner aux coques une belle couleur chocolatée/cuivrée
- vous pouvez parsemer les coques de vermicelles de chocolat avant le croutage

## Montage des macarons

- Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé (*si vis coques ne sont pas de taille parfaitement régulière, associez les par paire similaire*)
- Remplissez une poche à douille (ou une seringue à décor) de ganache
- Garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de ganache bien au centre
- Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder !

## Crème anglaise (*pour ne pas gâcher les jaunes d'œufs*)

### **Ingrédients**

- 4 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 75 cl de lait
- 130g de sucre semoule

*(si vous avez utilisé 3 gros œufs, prévoyez 50 cl de lait et 80g de sucre pour les 3 jaunes d'œufs)*

### **Préparation**

- Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Diluez le mélange œufs/sucre avec un peu de lait chaud
- Versez le tout dans le restant de lait dans la casserole
- Retirez la gousse de vanille du mélange, grattez l'intérieur et ajoutez les grains au mélange
- Faites cuire à feu doux en remuant sans arrêter jusqu'à ce que le mélange nappe une spatule en bois
- Versez immédiatement dans un saladier afin de stopper la cuisson
- Laissez refroidir complètement