



## MACARONS AU CHOCOLAT ET A LA FEVE TONKA



### Pour les macarons:

200 g de poudre d'amandes

160 g de sucre glace

40 g de cacao

180 g de sucre semoule + 80 g d'eau ( pour le sirop)

45 g de sucre semoule (à ajouter aux blancs d'oeufs)-75g de blancs d'oeufs (à monter) + 60 g (non montés)

### Pour la ganache montée à la fève tonka

65 g de chocolat noir amer

65 g de chocolat au lait (pour les 2, pistoles de chez Weiss)

10 cl de crème liquide

½ càs de sucre semoule

20 g de beurre coupé en dés

¼ de fève tonka râpée

Pour les macarons, allez là.

### Les macarons:

La recette est ici.

### La ganache montée:

S'il n'est pas en pistoles, couper le chocolat en morceaux assez petits. Porter à ébullition la crème liquide avec le sucre semoule. Couper le feu et verser en 2 fois sur le chocolat en mélangeant bien.

Ajouter les dés de beurre froid et réserver au frais pendant 1 heure minimum.

Quand elle est très froide, la monter au batteur électrique -comme pour une chantilly- et garnir les coques.