

Macaron à la crème fouettée chocolatée



Voir la fiche des macarons à la groseille pour la recette des coques, il faut pour obtenir cette couleur, ajouter à la pâte 20g de cacao non sucré (style Van Houtten) à tamiser avec le sucre glace et la poudre d'amande, et une pointe de colorant rouge pour fixer la couleur.

La crème fouettée chocolatée :

- 100g de crème fraîche épaisse
- 70g de chocolat noir

Placer le bol et le fouet de votre batteur au frais au moins 1/2 heure avant de fouetter la crème. Fondre le chocolat au bain marie et le laisser refroidir. Fouetter la crème jusqu' à l'obtention d'une chantilly ferme. Ajouter le chocolat délicatement à la maryse. Le chocolat refroidi ne se mélange pas complètement à la crème, et à son contact, il forme des paillettes.