

# Macarons au chocolat

Ingrédients pour une quarantaine

## Pour les macarons :

230 gr de sucre glace (Thermomix)

125 gr d'amandes en poudre

3 blancs d'œufs

15 gr de cacao

Faire du sucre glace avec 230g de sucre en mixant pendant 30 sec à vitesse 10.

Réserver 30g. Rajouter dans le bol les amandes, le cacao et mixer **15s, vit 10**.

Nettoyer le bol.

Mettre le fouet dans le bol bien sec, et monter les blancs avec une dizaine de gouttes de citron: **4 min, 37°, vit 3 à 4**, au bout de 1mn, ajouter le sucre glace réservé.

Incorporer avec une spatule à pâtisserie (« maryse »), délicatement, les blancs à la préparation précédente.

La pâte doit être lisse.

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Mettre la préparation dans une poche avec un petit trou, dresser des petits tas, bien espacés car la pâte va s'étaler. Laisser sécher ou croûter 2 heures à température ambiante .

Préchauffer le four à 150° et enfourner la première plaque, pour env. 18 minutes.

Sortir du four et poser la feuille de papier sulfurisé sur un torchon humide, les



macarons doivent se décoller sans laisser de traces.

Laisser les macarons refroidir.

## Pour la ganache au chocolat :

120 gr de chocolat amer ou Nestlé dessert

110 gr de crème fluide

25 gr de beurre

Préparer la crème : Mettre le chocolat dans le bol et mixer **15s, vit10** (pour obtenir une poudre). Ajouter la crème et régler **4 min, 50°, vit1**. Ajouter le beurre en morceaux et mixer **15s, vit4** .

Laisser refroidir

## Montage :

Mettre une noix de crème sur un macaron et coller un autre macaron dessus. Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur avant de pouvoir déguster !!!

Le plus difficile est d'attendre 24h...  
Bonne dégustation !

<http://superbol.over-blog.com/>

Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

