

Macarons au C-hocolat

- 120g de sucre glace
- 70g de poudre d'amande
- 2 blancs oeufs
- 60g de cacao
- 50g de sucre semoule
- 200g de chocolat noir
- 50g de beurre
- 20cl de creme liquide

Tamiser le sucre glace, le cacao et la poudre d'amandes et bien les mélanger.

Monter les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre en poudre en trois fois.

Incorporer les blancs aux poudres et travailler le mélange à la spatule jusqu'à ce qu'ils soient lisses.

A l'aide de la poche à douille munie de la douille, dresser les macarons sur une feuille de cuisson.

Tapoter la plaque où se trouvent les macarons sur le plan de travail puis laisser reposer (laisser croûter) pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 150°C.

Faire cuire à four chaud pendant 20 minutes puis laisser refroidir avant de les décoller.

Pendant ce temps, préparer la ganache chocolat : faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat coupé en petits morceaux et le beurre.

Laisser refroidir la ganache puis en garnir les macarons et les assembler 2 par 2.

