

# MACARONS TOUT CHOCOLAT

## Base des coques

3 Blancs d'œufs à température ambiante (séparés des jaunes depuis plusieurs jours)

210 g de sucre glace

125g de poudre d'amandes

30g de sucre en poudre

20 g de cacao amer

## Ganache chocolat

100 g de crème liquide

100 g de chocolat pâtissier

- ⌚ Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au robot.
- ⌚ Tamiser
- ⌚ Monter les blancs en neige ferme
- ⌚ Verser petit à petit le sucre en poudre
- ⌚ Ajouter ensuite le cacao amer pour une couleur homogène.
- ⌚ Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs et mélanger à la spatule
- ⌚ Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.
- ⌚ Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
- ⌚ Dresser des petits dômes de 2 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce.
- ⌚ Laisser croûter une heure environ
- ⌚ Préchauffer le four à 140°C.
- ⌚ Déposer la plaque de macarons sur une autre plaque identique vide.

- ④ Enfourner sur la grille pour 13 minutes à 140°C.
- ④ A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons.
- ④ Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de ganache au chocolat.