

Macarons mousse au chocolat



Aujourd'hui je vous propose des macarons qui sont une création, des macarons garnis d'une mousse au chocolat. Des macarons que j'ai réalisés pour le nouvel de mes parents et qui ont eu énormément de succès ! Fondant, moelleux, légèrement croustillants, ces macarons ont tout pour plaire aux grands comme aux petits !

Pour environ 24 macarons moyens

Ingrédients:

Pour les coques:

3 blancs d'oeufs à température ambiante (soit 90g)

60g de sucre en poudre

150g de sucre glace

120g d'amandes en poudre

2c. à soupe de chocolat en poudre

Pour la mousse au chocolat:

200g de chocolat noir

4 oeufs

1 pincée de sel

Pour le décor:

Poudre doré alimentaire

Préparation:

Préparez la mousse au chocolat:

Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes puis mélangez bien pour rendre fluide le chocolat.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs et ajoutez les jaunes au chocolat fondu, mélangez bien.

Montez les blancs en neige bien ferme avec la pincée de sel. Incorporez-en un tiers dans le chocolat en fouettant rapidement, puis incorporez délicatement le reste à l'aide d'une Maryse.

Versez la mousse dans des verres et entreposez tout une nuit au réfrigérateur.

Préparez les coques:

Deux jours avant de confectionner les macarons, séparez les blancs des jaunes d'oeufs et réservez-les au frais. Sortez-les 4H avant de faire les macarons.

Préparez les feuilles de papier sulfurisé de la taille de votre plaque de cuisson, puis dessinez les gabarits de petits macarons en prenant soin de les ranger en quinconce. Il doit toujours y avoir un espace de 2cm autour de chacun d'eux car ils vont s'étaler pendant la phase d'attente, que l'on appelle aussi "phase de croûtage". Retournez les feuilles de papier sulfurisé pour faire les macarons.

Mixez la poudre d'amandes puis ajoutez le sucre glace et le cacao en poudre et mixez de nouveau, puis tamisez l'ensemble.

Montez les blancs en neige avec un fouet électrique, en commençant à petite vitesse pendant au moins 3min puis en augmentant la vitesse jusqu'à obtenir un mousse bien ferme. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez à grande vitesse.

Ajoutez alors en trois fois les mélanges poudre d'amandes-sucre glace-cacao dans les blancs en neige.

Amalgamez le mélange avec une spatule ou une Maryse, en exerçant des mouvements du centre du bol vers l'extérieur et en tournant le bol sur lui-même. Quand vous arrivez à faire un ruban avec le mélange, arrêtez. On appelle cela "macaronner".

Versez le mélange dans une poche munie de la douille lisse de 10mm de diamètre et déposez sur la feuille de papier sulfurisé des petits disques de pâte de la taille du gabarit; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaître les petites pointes de pâte.

Laissez "croûter" 30min à l'air libre. Préchauffez le four à 140°C (th.4-5).

Enfournez les macarons et laissez-les cuire sur deux plaques superposées dont une perforée (une grille en gros) pendant 14min (ouvrez le four au milieu de la cuisson pour évacuer la vapeur, refermez et poursuivez la cuisson). Vérifiez alors qu'ils ont une belle collerette et qu'ils ne sont pas craquelés. Laissez-les refroidir complètement avant de les décoller de la plaque.

A l'aide d'un petit pinceau alimentaire, décorez un côté des coques de macarons de poudre doré en trempant le pinceau dedans.

Mettez les mousses au chocolat dans une poche à grosse douille cannelé et garnissez-en la moitié des coques de macarons. Fermez avec le reste des coques.

Servez aussitôt ou entreposez au frais jusqu'au moment de servir.