Macarons chocolat et nougatine

Pour la fête des mères, ma maman m'avait demandé deux gourmandises (enfin je lui avais demandé ce qu'elle souhaitait que je lui fasse) et ces deux gourmandises sont des caramels au café (dont la recette sera à venir) et des macarons chocolat nougatine, d'où la recette d'hier de la nougatine ! Ces macarons sont vraiment délicieux, très gourmands, vraiment irrésistibles. Je peux vous dire qu'elle était vraiment trèèès heureuse quand elle a ouvert sa boîte !

Pour une vingtaine de moyens macarons

Ingrédients:

Pour les coques de macarons:

3 blancs d'oeufs, séparés de jaunes depuis 2 jours et réservés au frais (soit 90g)

100g de poudre d'amandes

200g de sucre glace

30g de sucre en poudre

15g de cacao en poudre

30g de nougatine réduite en poudre (recette ici)

1 pointe de couteau de colorant brun chocolat en poudre

Pour la ganache au chocolat-nougatine:

20cl de crème liquide entière

150g de chocolat noir

1c. à soupe de café fort

10g de nougatine concassées (recette ici)

Pour décorer:

1 morceau de nougatine réduit en poudre (recette ici)

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat:

Portez la crème liquide à ébullition dans une casserole. Cassez le chocolat en morceaux dans une jatte.

Ajoutez-y la crème chaude en trois fois, sans cesser de remuer. Incorporez le café.

Placez la ganache au moins 4H au frais.

Préparez les coques de macarons:

Mixez le sucre glace avec la poudre d'amandes, la nougatine en poudre et le cacao. Tamisez l'ensemble.

Montez les blancs d'oeufs en neige avec le sucre en poudre. Ajoutez le colorant alimentaire et battez de nouveau.

Ajoutez le mélange chocolat-nougatine-amandes et amalgamez avec une Maryse.

Remplissez une poche à douille lisse. Déposez des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, saupoudrez d'un peu de nougatine réduite en poudre. Laissez "croûter" 30min.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 150°C (th.5).

Enfournez les coques pour 14min environ. Laissez refroidir les coques avant de les garnir.

Versez la ganache dans une poche à douille cannelé, répartissez sur la moitié des macarons de la ganache, déposez un morceau de nougatine sur la ganache et recouvrez avec le reste des coques de macarons.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.