

Macarons au chocolat

Pour 18 macarons :

200 ml de sucre glace

125 ml de poudre d'amandes

25 ml de cacao non sucré

2 blancs d'œufs

40 ml de sucre en poudre

80 ml de crème liquide entière

80 ml de chocolat noir



Dans l'**Extra Chef** mixer le sucre glace, la poudre d'amandes et le cacao non sucré pendant 30 secondes.

Dans le **Speedy Chef**, monter les blancs en neige, ajouter le sucre et finir de fouetter. Verser le contenu du **Speedy Chef** et de l'**Extra Chef** dans le **Bol Batteur 3L** et mélanger délicatement avec la **Spatule silicone** pour obtenir un mélange bien homogène. Travailler la pâte délicatement pour obtenir un ruban : la pâte doit être ni trop liquide, ni trop ferme. A l'aide de la **Boule décors** munie de la **Douille cannelée**, faire 36 petits ronds de pâte de 3 cm de diamètre sur la **Feuille à rebords silicone** posée dans la lèchefrite froide du four. Soulever la lèchefrite et la laisser retomber doucement pour que la pâte se tasse légèrement. Laisser reposer au moins 30 minutes pour qu'une croûte se forme en surface. Faire cuire les macarons 14 minutes en bas du four. Les laisser refroidir, puis les décoller délicatement.

Dans le **Pichet Micro Cook 1L** faire chauffer la crème liquide 1mn20 à 600 watts, puis la verser bouillante sur le chocolat cassé en morceaux dans le **Bol Batteur 1.5L**. Mélanger avec la **Spatule silicone** jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. La préparation doit être lisse et brillante. Puis laisser refroidir. Assembler les coques 2 par 2 en les garnissant de ganache au chocolat bien froide. Laisser reposer les macarons 12h au réfrigérateur pour que l'humidité de la garniture soit absorbée par les coques, ce qui leur donnera une texture moelleuse.

Les macarons se congèlent très bien 2 à 3 mois. Les décongeler 2h environ à température ambiante avant de les déguster.