



Les macarons au chocolat

20/12/2016 à 09h52

Par [Paul Blouet](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Recette de base pour 30 pièces environ

- 200g poudre d'amandes
- 200g de sucre glace
- 5cl d'eau
- 200g de sucre
- 2 fois 75 g de blanc d'œufs (le poids est important environ 5 blancs)
- 50g de cacao

La ganache

- 200g de chocolat en morceaux
- 15cl de lait
- 150g de beurre

Préparation :

- Faites cuire à 114°C puis 118°C le sucre avec l'eau ;
- Versez sur les 75g de blancs d'œufs fouettés et fouettez jusqu'à refroidissement ;
- Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes et le cacao, ajoutez délicatement les autres 75g de blancs d'œufs et les blancs d'œufs cuits ;
- Dressez très vite les macarons sur une plaque à pâtisserie avec papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille unie, tapez la plaque avant d'enfourner à 170°C 12 à 15 minutes suivant la taille.

La ganache

- Chauffez le lait et le beurre. Versez sur le chocolat puis remuez pour le faire fondre. Laissez refroidir puis montez la ganache au fouet.