

IL ETAIT UNE FOIS...DES MACARONS

MACARONS CHOCOLAT AU LAIT



INGRÉDIENTS pour les coques

- 4 blancs d'œufs (120g)
- 120g de poudre d'amande
- 220g de sucre glace
- 30g de sucre en poudre
- colorant alimentaire marron

INGRÉDIENTS pour la ganache montée chocolat

- 50g+125g de crème liquide entière
- 105g de chocolat noir
- 8g de miel

Commencez par la ganache (à faire la veille).

Faire bouillir les 50g de crème liquide avec le miel. Versez sur le chocolat fondu, en 3 fois, en mélangeant bien à chaque fois. Laissez tiédir et ajoutez les 125g de crème fraîche froide. Laissez refroidir toute la nuit au frigo. Le lendemain la monter comme une chantilly.

Pour les coques.

Mixez le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs en neige avec le colorant. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le sucre en poudre et continuez à battre jusqu'à obtenir des blancs d'œufs très dense qui forment une pointe quand on soulève le fouet (bec d'oiseau).

Versez les blancs en neige sur la poudre et mélangez en soulevant la masse à l'aide d'une spatule. Continuez jusqu'à obtenir une pâte fine mais évitez qu'elle ne devienne liquide.

Mettre la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque perforée mettre du papier sulfurisé. Formez des petits tas en quinconce. Laissez croûter pendant une vingtaine de minutes voir plus si besoin.

Préchauffez votre four à 150°C. Faire cuire les macarons pendant 15 à 20 minutes. Les sortir du four et laissez-les refroidir avant de les coller avec la ganache montée au chocolat.

[Http://magacarons.canalblog.com](http://magacarons.canalblog.com)