



Les macarons

Ingrédients :

macarons	Ganache au chocolat	
<ul style="list-style-type: none"> - 190g de poudre d'amande - 310g de sucre glace - 150g de blancs d'œufs - 95g de sucre en poudre - 25g de cacao en poudre ou colorants alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> - 20cl de crème liquide entière - 200g de chocolat noir pâtissier 	<ul style="list-style-type: none"> - confiture aux différents parfums - lemon curd - crème au beurre - etc....

24h à l'avance :

- Préparer 150g de blancs d'œuf, l'idéal est de les conserver au congélateur au fur et à mesure de vos préparations, il en faut environ 6 suivant le calibre de l'œuf. Les laisser dans une boîte hermétique au frigo 24h.
- Le fait de les préparer avant leur permet de mieux monter.
- Préparer la ganache : casser le chocolat en morceaux. Porter la crème à ébullition puis verser le chocolat et mélanger à la spatule. Mélanger jusqu'à une nouvelle ébullition. Laisser refroidir et mettre au frais.

Le lendemain :

- Mixer le cacao en poudre, le sucre glace, et l'amande d'amande pour obtenir une poudre très fine.
- Battre les blancs en neige très ferme, ajouter le sucre en poudre.
- Incorporer la poudre amandes-cacao-sucre délicatement.
- A l'aide d'une poche à douille, dresser les macarons en les espaçant et les laisser sécher 1h.
- Enfourner les plaques dans un four préchauffé à 160° pendant 15 minutes.
- Laissez les refroidir avant de les démouler.
- Les garnir de la ganache légèrement ramollie à température ambiante ou d'une confiture maison ou d'une crème parfumée.
- Pour les macarons fraise, citron, abricot... ne pas mettre de cacao dans le mélange sucre/amande et ajouter un colorant alimentaire à la pâte avant de la mettre dans la poche à douille.
- Les macarons se congèlent très bien, ainsi on peut les préparer à l'avance et en faire de toutes les couleurs.