

Les macarons au chocolat

Pour 20 macarons environ

Préparation 20 mn, cuisson 12 à 15 mn

ingrédients

125g de poudre d'amandes, 200g de sucre glace, 20 g de cacao amer
3 blancs d'œufs, 50g de sucre en poudre

Matériel

Mixeur, fouet électrique, plaque de cuisson, papier sulfurisé, poche à pâtisserie

1 - assembler la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao amer dans le bol du mixer bien sec. les travailler à grande vitesse 1mn. préchauffer le four à 165° (th 5/6) tapsser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

2 - fouetter les blancs en neige ferme. Leur ajouter le sucre en podre. Les battre encore au moins pendant 1mn. ajouter le mélange amandes, sucre et cacao. Mélanger sans ménagement excessif : les blancs doivent retomber en partie, et la pâte former un ruban.

3 - placer la pâte dans la poche sans mettre de douille.

Former une vingtaine de macarons sur la plaque de pâtisserie, en les espaçant légèrement. faire cuire pendant 12 à 15 mn.

Laisser refroidir puis décoller délicatement les macarons.

Le conseil du chef

Pour que le « chapeau » soit presque glacé, la pâte ne doit pas être trop légère : Il faut casser les œufs en neige en incorporant le mélange amandes, sucre et cacao.