

La Marmite de Claude

MACARONS AU CHOCOLAT

INGREDIENTS (15 macarons)

*100g de chocolat noir pâtissier
120g de sucre glace
60g de poudre d'amande
2 blancs d'œufs
1 noix de beurre
1 pincée de sel*

Pour la garniture:

*50g de beurre mou
60g de chocolat en poudre*

RECETTE

Préchauffer le four à 180 °.

Casser le chocolat en morceaux, les faire fondre doucement au bain- marie.

Mélanger 80 g de sucre glace avec la poudre d'amande, ajouter le chocolat fondu et remuer.

Battre les blancs en neige avec le sel, ajouter le reste de sucre, continuer de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent lisses et brillants.

Les incorporer au mélange précédent (pour obtenir une texture sableuse).

A l'aide d'une cuillère à café, faire des petits tas de pâte sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé beurré.

Faire cuire 10 à 14 mn suivant le four.

Décoller les macarons et les laisser refroidir sur une grille.

Préparer la crème au beurre dans un bol, malaxer le beurre mou et la poudre de chocolat, pour obtenir une crème au beurre homogène.

Souder par deux les macarons avec la crème au beurre.