  
http://www.lesfoodies.com/

**6744Macarons au chocolat (recette simple)**

http://www.lesfoodies.com/mod/template/templates/Default_Template/images/time45.gifDifficulté: http://www.lesfoodies.com/mod/template/templates/Default_Template/images/difficulty2.gif



**Ingrédients (6 personnes):**

- 95 g de poudre d'amandes  
- 155 g de sucre glace  
- 75 g de blanc d'oeuf (2 à 3 blancs d'oeuf)  
- 50 g de sucre en poudre  
- un peu de cacao en poudre ou une pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre - 50 g de chocolat noir  
- 5 cl de crème liquide entière

**Préparation:**

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes. Bien les mélanger. Monter les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre en poudre en trois fois. Verser le colorant dans cette préparation. Incorporer les blancs aux poudres et travailler le mélange à la spatule jusqu'à ce qu'ils soient lisses. A l'aide de la poche à douilles munie de la douille, dresser les macarons sur la silpat. Tapoter la plaque (pas trop) ou se trouvent les macarons sur le plan de travail puis laisser reposer (laisser croûter) pendant 30 mn. Préchauffer le four à 150°C. Faire cuire à four chaud pendant 20 mn puis laisser refroidir avant de les décoller.   
ATTENTION : le temps et la température de cuisson pour les coques des macarons peuvent être différents suivant les fours. Il faut souvent faire quelques tests dans son four pour adapter la bonne température et la durée de cuisson. Elles sont souvent inférieures à celles que j'ai noté.  
  Pendant ce temps, préparer la ganache chocolat : faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat coupé en petits morceaux. Laisser refroidir la ganache puis en garnir les macarons et les assembler 2 par 2.   Les macarons seront encore meilleurs si vous les laisser reposer au frais au moins 24 heures.   Et voici mes premiers Macarons au chocolat, je dois dire que je suis assez fière pour une première fois ! Et comme je suis une gourmande de chocolat, je ne pouvais que commencer par ce parfum ! Bien sûr, je ne les ai pas admiré longtemps car ils étaient aussi bons que beaux !