

# Macarons chocolat, garnis de mousse chocolat

Recette pour 30 macarons



## Description

Macarons ayant une coque lisse et craquante de couleur chocolat et farci d'une mousse au chocolat.

## L'astuce du chef

Conservez vos macarons dans le congélateur dans un contenant hermétique afin qu'ils préservent toute leur fraîcheur. Ils ne prendront que quelques minutes pour décongeler.

## Ingrédients

### Pour les coques

- 110 Gr Poudre d'amande
- 220 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 25 Gr Cacao en poudre
- 50 Gr Sucre

### Mousse chocolat

- 250 Ml Crème 35%
- 125 Gr Chocolat noir

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **310 F°**

### Préparation de la mousse chocolat

Montez la crème comme une chantilly, réservez-là au frigo.

Placez le chocolat sur un bain-marie, une fois fondu, hors du feu, incorporez avec énergie à l'aide d'un fouet, 1/4 de la crème montée qui est au frigo.

Incorporez le reste délicatement en pliant, toujours à l'aide du fouet.

Remplissez une poche à pâtisserie, il ne vous reste plus qu'à remplir les coques de macaron chocolat.

Il est important que le chocolat soit à une température de 54°C minimum, sinon votre mousse va durcir rapidement.

### Préparation des coques

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique.

Rassemblez dans le bol du robot coupe, la poudre d'amande, la poudre de cacao et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis. Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes ajoutez le sucre.

Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient.

Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule.

Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie.

Dressez les macarons sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, laissez les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 14 à 15 minutes.

### Dressage

Une fois les coques refroidies, remplissez-les de mousse chocolat, servez deux macarons par personne.

**Bon appétit!**