

Macarons tout chocolat au Frangelico |

Recette pour 30 macarons

Description

Macarons ayant une coque lisse et craquante de couleur chocolat et farci d'une ganache à la liqueur Frangelico.

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

Pour la crème au chocolat et à la liqueur Frangelico

- 150 Ml Crème 35%
- 10 Gr Miel
- 10 Gr Cacao en poudre
- 125 Gr Chocolat noir
- 110 Gr Beurre
- 25 Ml Frangelico

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **295 F°**

Préparation de la ganache au chocolat et Frangelico

Dans une casserole, portez la crème à ébullition avec le miel à ébullition, ajoutez le cacao en poudre, portez à ébullition à nouveau. Placez le chocolat dans un bol. Versez la crème chaude sur le chocolat en deux fois, mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Ajoutez le beurre mou et le Frangelico et mélangez bien. Réservez au froid.

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 12 à 15 minutes.

Dressage

Une fois les coques refroidies, remplissez-les de ganache au Frangelico.

Bon appétit!