



### MACARONS AU CHOCOLAT SANS MERINGUE ITALIENNE

120g de poudre d'amandes, 200g de sucre glace, 90g de blancs d'œufs à T° ambiante, 15g de sucre semoule, 20g de cacao amer en poudre Valrhona si possible !

Tamiser ensemble ou mixer brièvement le sucre glace, la poudre d'amandes et le cacao.

Monter progressivement les blancs en neige en ajoutant 15g de sucre semoule petit à petit.

Incorporer les poudres et au robot équipé du fouet plat ou à la maryse macaronner pour avoir un mélange lisse. Pocher de petits tas réguliers sur les plaques alvéolées recouvertes de papier siliconé, Cuire 13 à 15 min dans un four à chaleur tournant si possible préchauffé à 150/155°. Ouvrir 2 à 3 fois le four en cours de cuisson pour évacuer l'humidité résiduelle qui peut faire craquer les macarons. Refroidir et les assembler 2 par 2 en les fourrant de ganache.

**Macaronner** : travailler le mélange à la corne ou à la maryse pour l'assouplir. Il doit être lisse et brillant

#### La ganache :

100g de couverture Manjari, 120g de crème fleurette entière, 10g de miel=1 neutre

Bouillir la crème avec le miel, l'ajouter en 3 fois au chocolat fondu au bain-marie. Travailler énergiquement à la maryse pour avoir un noyau élastique et brillant. Refroidir à T° ambiante.

