



Recette de  
Moulinex

# Macarons au chocolat

★ 4.2/5 - [5 Avis](#)

TEMPS TOTAL

**4h 8min**



PRÉPARATION

**50min**



CUISSON

**18min**



REPOS

**3h**

## Ingrédients

6 personnes

**1** Ganache au chocolat

**105 g** Sucre glace

**8 g** Cacao amer en poudre

**112 g** Poudre d'amandes

**82 g** Blancs d'œufs

**112 g** Sucre

**23 g** Farine T45

## Accessoires

## Préparation

### Etape 1 /14

**Cette recette nécessite une préparation de base: la ganache au chocolat. L'avez-vous bien réalisée avant de poursuivre cette recette ? Si non, elle est accessible dans le bloc "Pré-requis" en revenant sur l'écran principal de la recette. Il vous faut compter 3h10 : 10min de préparation /3h de temps de repos au réfrigérateur.**



1 Ganache au chocolat

### Etape 2 /14

**Préparez une plaque allant au four avec une feuille de papier sulfurisé bien à plat, coupée aux dimensions de la plaque.**

**Etape 3** /14

**Dans un grand saladier, passez dans un tamis le sucre glace, le cacao amer, la farine T45 et la poudre d'amandes. Mélangez les poudres.**



105g Sucre glace



8g Cacao amer en poudre



112g Poudre d'amandes



23g Farine T45

**Etape 4** /14

**Dans un bol séparé, pesez le sucre.**



112g Sucre

**Etape 5** /14

**Dans le bol du robot, ajoutez les blancs d'œufs. Appuyez sur 'Start'. Lorsqu'ils commencent à être mousseux ajoutez la moitié du sucre en laissant tourner le robot. Lorsque les blancs deviennent fermes ajouter le reste de sucre en laissant le robot tourner.**



82g Blancs d'œufs



Fouet Flex



Manuel



V8



3 min

**Etape 6** /14

**Préchauffez le four à 120 degrés. Hors du robot, ajoutez les blancs aux poudres tamisées et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.**



82g Blancs d'œufs

**Etape 7** /14

**Placez la pâte dans une poche munie d'une douille unie de 10 mm de diamètre.**

**Etape 8** /14

**Réalisez des petits cercles espacés et réguliers de 3 cm de diamètre.**

**Etape 9** /14

**Mettez à cuire environ 18 minutes.**

**Etape 10** /14

**Sortez la plaque du four et laissez refroidir les coques quelques minutes sur la plaque.**

**Etape 11** /14

**Ôtez le papier sulfurisé de la plaque en laissant les coques en place dessus. Disposez la feuille sur un plan de travail et laissez totalement refroidir.**

**Etape 12** /14

**Découpez les coques et assemblez-les par taille et par paire.**

**Etape 13** /14

**Placez la ganache dans une poche à douille équipée d'une douille unie de 10 mm de diamètre.**

**Etape 14** /14

**Garnissez et refermez les macarons. Placez 3 heures au frais avant de déguster.**