



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.