



Macarons au chocolat au lait

Ingredients

Coques

75g de blancs d'oeuf
90g de sucre
90g de sucre glace
90g de poudre d'amande
du colorant

Ganache au chocolat lait

150g de chocolat au lait
75g de crème liquide entière

Coques

- Pour environ 34 coques -

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige jusqu'au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en poudre petit petit lorsque les blancs commencent à monter, ajouter le colorant la fin.

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace puis les ajouter à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une maryse.

Mettre en poche et former les coques sur une plaque perforée recouverte de papier four ou d'une silpat.

Tapoter la plaque pour enlever les bulles d'air et laisser croquer environ 15 minutes.

Enfourner pour 15 minutes dans un four préchauffé 140°C

Laisser refroidir les coques avant de les coller.

Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer la crème, la verser chaude sur le chocolat en morceaux puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Laisser refroidir, mettre en poche et en garnir les coques

ASTUCE

1) Utiliser de préférence des blancs à température ambiante et s'ils ont 2 ou 3 jours c'est encore mieux

2) Le mieux pour le colorant est le gel