

Petits gâteaux

Maroni au chocolat ou macaron facile



1h22 40 min 12 min 30 min 475

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des macarons

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6).
- 2 Poser un tamis sur du papier sulfurisé, verser la poudre d'amandes et le sucre glace sur le tamis. Tamiser les poudres puis retirer le tamis.
- 3 Verser le cacao préalablement tamisé sur le sucre glace et la poudre d'amandes.
- 4 Verser les blancs dans la cuve d'un batteur et les battre en accélérant progressivement la vitesse.
- 5 Baisser la vitesse du batteur quand les blancs commencent à être fermes, incorporer doucement le sucre.
- 6 Accélérer le robot une fois le sucre incorporé.
- 7 Stopper ensuite le batteur quand les blancs sont bien mousseux et encore un peu liquides.
- 8 Verser le mélange poudre d'amandes, cacao et sucre glace sur les blancs. Mélanger délicatement les éléments à l'aide d'une maryse.
- 9 Insérer une douille unie dans une poche à douille, la garnir avec l'appareil.
- 10 Déposer du papier siliconé sur une plaque de four,

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour l'appareil à maroni

125 g **Amande(s) en poudre**
40 g **Cacao en poudre**
7 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
170 g **Sucre glace**
60 **Sucre semoule**

Ingrédients pour la ganache

180 g **Chocolat noir**
150 g **Crème liquide (fleurette)**
30 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**

dresser des ronds de pâte avec la poche à douille.

- 11** Enfourner pendant 12 minutes jusqu'à ce que les macarons se solidifient.
- 12** Sortir les macarons du four. Verser un peu d'eau froide sous le papier sulfurisé pour aider les macarons à se décoller.
- 13** Ôter ensuite l'eau. Décoller les macarons à l'aide d'une spatule plate, les débarrasser sur une assiette. Laisser refroidir entre 5 et 10 minutes.

Étape 2

Préparation de la ganache

- 1** Verser la crème liquide dans une casserole, ajouter le sucre, faire chauffer le tout sans porter à ébullition.
- 2** Verser la crème chaude dans le saladier de chocolat noir, remuer à l'aide d'une spatule.
- 3** Mettre le beurre dans le chocolat quand le mélange est bien homogène. Mélanger jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé.
- 4** Filmer le saladier de ganache, réserver au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir la ganache du réfrigérateur, ôter le film et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 2** Verser la ganache dans une poche à douille munie d'une douille cannelée à l'aide d'une maryse.
- 3** Prendre un macaron, déposer un peu de ganache sur le côté plat et recouvrir d'un autre macaron.
- 4** Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 5** Empiler les macarons les uns sur les autres sur une assiette et servir.