Guillaume Gomez

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 maroni les uns sur les autres sur une assiette et servir.