

*Gâteaux, biscuits et chocolat*

# Coques de macarons au chocolat



**1h 45 min 15 min 0 220**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les coques

15 g **Sucre semoule**  
 10 g **Cacao en poudre**  
 1 **Colorant**  
 1 **Jus de citron**  
 1 **Sel**  
 100 g **Sucre glace**  
 60 g **Amande(s) en poudre**  
 45 g **Blanc(s) d'oeuf**

## Étape 1

### Réalisation des coques

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5). Dans la cuve d'un robot, verser la poudre d'amandes, le sucre glace et la poudre de cacao.
- 2 Mélanger les poudres avec le couteau du robot, ceci permet d'éviter le tamisage.
- 3 Ne pas trop mélanger pour ne pas chauffer les poudres.
- 4 Verser le mélange de poudre dans un cul-de-poule et réserver.
- 5 Utiliser des blancs d'œufs qui sont séparés des jaunes depuis quelques jours et à température ambiante. Prendre son temps pour les monter sinon les macarons vont gonfler dans le four et retomber à la sortie.
- 6 Verser les blancs d'œuf dans le bol du batteur avec un peu de sel et quelques gouttes de jus de citron.
- 7 Fouetter en augmentant progressivement la vitesse de l'appareil. Pendant l'opération, incorporer le sucre semoule en trois fois, ainsi qu'un peu de colorant rouge carmin.
- 8 Remplacer le fouet du robot par la feuille. Ajouter les poudres et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient toutes intégrées.

- 9** Terminer le macaronage à la maryse en mélangeant de bas en haut et en ramenant l'appareil, jusqu'à ce qu'on obtienne un ruban quand la pâte est soulevée.
- 10** Préparer une poche à douille en y insérant une douille unie, la remplir avec la préparation.
- 11** Poser la poche à plat sur le plan de travail, chasser l'air avec une corne.
- 12** Couper le haut de la poche à l'aide d'une paire de ciseaux.
- 13** Prendre la poche, déposer un peu d'appareil aux 4 coins d'une plaque pour coller le papier sulfurisé. Tourner le haut de haut de la poche pour la fermer.
- 14** Tenir la poche la plus verticale possible dans la paume de la main. Appuyer par le haut. Dresser des macarons en quinconce et de taille régulière.
- 15** Il est possible de dessiner un gabarit sur la feuille si on a du mal à utiliser la poche.
- 16** Enfourner pendant 12 à 15 minutes selon la puissance du four.