



CLOS PADULIS

Macarons fourrés au chocolat de Clémence

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 120 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande
- 2 blancs d'œufs
- 1 noix de beurre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre mou
- 60g de chocolat en poudre

Préparation

Préchauffez votre four th. 6 (180°C).

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.

Mélangez les 2/3 du sucre glace avec la poudre d'amande. Ajoutez le chocolat fondu et remuez.

Battez les blancs en neige avec la pincée de sel puis ajoutez le reste de sucre sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent lisses et brillants. Incorporez-les au mélange précédent (vous obtiendrez une texture sableuse).

A l'aide d'une cuillère à café, déposez des petits tas de pâte sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé beurrée. Faites cuire 10 à 12 min.

Décolliez les macarons et laissez-les refroidir sur une grille.

Préparez la crème au beurre : dans un bol, travaillez à la fourchette le beurre et le chocolat en poudre pour obtenir une texture homogène.

Soudez par deux les macarons avec une couche de crème au beurre.

Suggestion : sortez les macarons encore mous du four, ils durciront en refroidissant et prendront alors la bonne texture.