

## Macarons

Pour 20 petits macarons environ

- 150 + 100 g de chocolat noir en tablette
- 100 + 50 g de sucre glace
- 80 g d'amande en poudre
- 3 blancs d'œufs
- 100 g de beurre ramolli,
- Une cuillère à soupe de poudre de cacao, une pincée de sel, une cuillère à soupe de jus de citron



**Servir:** Laissez les pendant une nuit au réfrigérateur, et servez les au goûter, avec le café ou bien en dessert avec une boule de glace à la vanille. Si vous tenez à l'accompagner d'un vin, un rivesaltes rouge est bien adapté.

### Variation

Vous pouvez faire de gros macarons, les souder avec de la confiture, ou remplacer la moitié du chocolat par de la noix de coco râpée.

- Préchauffez votre four à 160°.
- Faites fondre 150 g de chocolat au bain marie.
- Mélangez la poudre d'amandes avec 100 g de sucre glace, ajoutez le mélange dans la casserole de chocolat fondu, et remuer.
- Battez les blancs en neige fermes, avec le sel et le jus de citron. Ajouter 50 g de sucre au cours de la montée des blancs.
- Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolat sucre amande, pour obtenir une pâte sableuse.
- A l'aide d'une cuillère à café ou d'une poche, déposez des petits tas de pâte sur une plaque anti-adhérente, saupoudrez de poudre de cacao, et mettez les au four pour 15 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, décollez les macarons et laissez les refroidir.
- Dans une casserole faites fondre les derniers 100 g de chocolat avec le beurre.
- Une fois la texture homogène, soudez généreusement 2 macarons ensemble avec le chocolat fondu.

## Conseils

Cette recette est relativement délicate

Attention le chocolat doit fondre à température modérée, sinon il fait des grumeaux.

A la sortie du four les macarons peuvent être très fragiles.

Dans le réfrigérateur, mettez les dans une boîte fermé hermétiquement pour éviter « le goût de frigo »