

MACARONS ARAIGNÉES AU CHOCOLAT



PRÉPARATION

1. Tamiser plusieurs fois le sucre, le cacao et la poudre d'amande pour obtenir un mélange très fin (passer le tout au mixeur !).
2. Monter les blancs en neige très fermes. Lorsqu'ils commencent à être fermes, ajouter le sucre glace (les 10 grammes), en 2 fois.
3. Ajouter les blancs à la poudre (cacao/amande/sucre) et mélanger pour obtenir une pâte lisse, brillante, mais avec de la tenue (mélanger suffisamment mais pas trop).
4. A l'aide d'une poche à douille, réaliser des petits cercles sur une feuille de papier sulfurisé ou une plaque de silicone.
5. Laisser "pocher" à l'air libre 20 minutes.
6. Préchauffer le four à 150°C.
7. Enfourner les macarons 20 minutes (15 min si ce sont des petits macarons).
8. Réaliser la ganache en faisant chauffer la crème et en la versant sur le chocolat en morceaux. Mixer, puis rajouter le beurre, mixer à nouveau et réserver au frais.
9. Sortir les macarons : ils doivent être secs sur la collerette et dessus, encore "humides" à l'intérieur. Les laisser refroidir quelques minutes, les décoller et les garnir.
10. Placer les macarons au frigo une nuit, recouverts d'un film alimentaire ou dans une boîte. Si vous respectez bien cette attente, les macarons seront encore plus tendres !

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 150 g de sucre glace
- 90 g de poudre d'amande
- 15 g de cacao en poudre
- 2 blancs d'œufs moyens ou 3 petits (75 g en tout)
- 10 g de sucre (glace ou normal)
- 100 g de chocolat noir à pâtisser
- 10 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- 24 yeux en sucre
- 4 rouleaux de réglisse



N'HÉSITEZ PAS À POSTER DES PHOTOS DE VOS PRÉPARATIONS SUR INSTAGRAM EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBULFRANCE

