

Macarons chocolat

INGRÉDIENTS

250 gr de poudre d'amande

380 gr de sucre

30 gr de cacao en poudre

10 gr de blanc d'œuf cru

200 gr de blanc d'œuf

90 gr de sucre semoule

PROCÉDÉ

Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao en poudre. Monter les blancs serrés avec le sucre semoule, puis effectuer le mélange poudre d'amande, sucre glace, cacao en poudre et blancs crus, puis les blancs montés serrés avec le sucre.

Rabattre l'appareil pour le lisser puis dresser à la poche, douille unie sur une feuille de cuisson de type flexipan (feuille de cuisson en silicone)

Cuire au four à 160° pendant 10 à 12 minutes.

