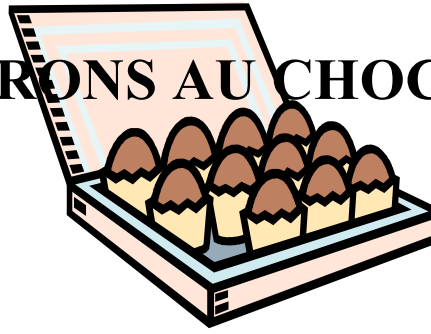


MACARONS AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

100 g de Nestlé Dessert corsé
120 g de sucre glace
60 g de poudre d'amande
2 blancs d'œufs
sel
Pour la Ganache
100 g de crème liquide
100 g de Nestlé Dessert corsé

TECHNIQUE

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C)
Faire fondre le chocolat au bain-marie
Mélanger les 2/3 du sucre glace avec la poudre d'amande + le chocolat fondu
Battre les blancs en neige avec une pincée de sel + le reste de sucre glace
Incorporer les 2 préparations (aspect sablé normal)
Déposer des petits tas sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé
Cuire 10 à 12 minutes, décoller et laisser refroidir

Préparer la ganache = crème liquide très chaude sur chocolat, couvrir, patienter quelques minutes, mélanger

Tartiner un macaron de ganache puis recouvrir d'un deuxième....