



Macarons Truffés

Pour 30 macarons :

Pour les macarons :	
Eau	40 gr
Sucre semoule	150 gr
Blancs d'œufs	60 gr
Poudre d'amande	150 gr
Sucre glace	150 gr
Blancs d'œufs crus	60 gr
Cacao en poudre	50 gr
Pour la ganache :	
Crème liquide	250 gr
Chocolat noir pistoles	120 gr
Chocolat au lait pistoles	130 gr
Beurre mou	30 gr

- Faire cuire l'eau et le sucre à 118 °C. Verser le sucre sur les blancs montés en neige et fouetter jusqu'à complet refroidissement.
- Au robot coupe mixer la poudre d'amande et le sucre glace.
- Verser dans un cul de poule et ajouter les blancs d'œufs crus. Bien mélanger et ajouter le cacao en poudre.
- Verser la meringue sur la pâte d'amande et macaroner.
- Dresser à la douille n°8 et faire croûter 45 minutes.
- Cuire à 150 °C 12 minutes.
- Attendre le refroidissement avant de décoller les macarons.
- **Pour la ganache** : Faire bouillir la crème. Dans un cul de poule mettre les 2 chocolats. Verser la crème sur le chocolat et remuer pour bien mélanger.
- Ajouter le beurre mou et mélanger.
- Mettre dans une poche à douille et réserver au frais 3 heures minimum.
- Garnir les macarons et mettre au frais 1 nuit.

Bonne dégustation