



## MACARON AU CHOCOLAT DE PIERRE HERME

### Ingrédients pour 24 à 30 macarons:

- 140 g de poudre d'amande
- 250 g de sucre glace
- 25 g de poudre de cacao amer
- 100 g de blancs d'œuf à température ambiante

### Garniture :

- 115 g de chocolat à 75% concassé
- 125 g de crème
- 30 g de beurre en pommade

Tamiser les poudres dans un bassin.

Monter les blancs en neige ferme et y incorporer les poudres à la Maryse.

Coucher régulièrement sur papier cuisson.

Taper les plaques sur la table.

Saupoudrer d'un peu de cacao.

Enfourner à 220° et ramener à 180°.

Cuire 10 à 12 mn.

A la sortie du four, faire glisser un peu d'eau froide entre le papier et la plaque afin de produire un peu de vapeur et attendre 20 secondes avant d'ôter les macarons et les faire refroidir sur grille.

### Garniture :

Verser la crème bouillante sur le chocolat et le dissoudre à la spatule sans incorporer d'air jusqu'à ce que le mélange refroidisse.

Incorporer alors le beurre en pommade et aromatiser au choix (armagnac, grand marnier, zestes d'orange...).