

# MACARONS AU CHOCOLAT ET À LA BERCE COMMUNE



## Ingrédients pour 50 macarons

Ingrédient	Quantité
chocolat noir haché	130 gr
crème liquide	400 gr (2 x 200gr)
fruits de berce commune	20 gr (nettoyés à l'eau et concassés)
Sucre impalpable	185 gr
poudre amandes	185 gr
cacao en poudre	30 gr
eau	50 gr
de sucre fin	200 gr
Blancs d'oeufs	150 gr

## Préparation

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.  

---

---
2. Faire bouillir 200gr de crème. Infuser 15 minutes à couvert avec les fruits de berce concassés. Filtrer. Chauffer à nouveau et verser la crème infusée sur le chocolat fondu. Mélanger.  

---

---
3. Ajouter 200gr de crème froide et remuer vivement.  

---

---
4. Filmer au contact et réserver au frigo.  

---

---
5. Lorsque le mélange est bien refroidi, monter la ganache au batteur électrique.  

---

6. Garnir les macarons avec la ganache montée, à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille.
- 

## Pâte à macarons au cacao

1. Mélanger et tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amandes et le cacao afin d'obtenir un tant pour tant chocolaté.

---
2. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen. Pendant ce temps, verser les blancs d'œufs dans un cul de poule et commencer à battre doucement. Dès que le sirop atteint 112°C, faire tourner le batteur à pleine vitesse dans les blancs d'œufs. Dès que le sirop atteint 118°C, retirer la casserole du feu et verser le sirop sur les blancs d'œufs montés (faire couler le long des bords du récipient pour éviter les projections). Continuer de battre jusqu'à refroidissement du mélange et obtention d'une meringue italienne bien lisse et consistante.

---
3. Incorporer délicatement (en 3 fois) la meringue italienne au mélange « amandes-cacao » en mélangeant de bas en haut, jusqu'à l'obtention d'un ensemble homogène.

---
4. Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse. Sur un plaque de pâtisserie recouverte de papier de cuisson, former de petite boules aplaties et régulières. Taper ensuite légèrement la plaque afin d'égaliser la surface des macarons. Laisser « croûter » une vingtaine de minutes.

---
5. Enfourner les macarons dans un four chauffé à 150°C pendant 10-15 minutes.

---
6. Laisser refroidir les macarons avant de les garnir.

---