

# Macarons au chocolat

Difficulté : facile – Prix : bon marché – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min – Repos : 1h

---

---

## ***Ingrédients (pour 25 macarons) :***

*250g d'amandes en poudre*

*25g de cacao*

*3 blancs d'oeufs*

*250g de sucre en poudre*

*sucre glace*

---

Préchauffez le four à 200°C. Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Versez 250g d'amandes en poudre et 250g de sucre en poudre dans un saladier. Tamisez 25g de cacao au-dessus à l'aide d'une passoire fine ou d'un tamis et mélangez.

Incorporez au mélange, par petites quantités à la fois, 3 blanc d'oeufs non battus, en remuant avec une spatule en bois. Déposez sur la plaque préparée des petits tas de pâte de 2 à 3 cm de diamètre, en vous aidant de 2 cuillères à café. Espacez suffisamment les tas de pâte qui vont gonfler.

Saupoudrez les macarons d'un peu de sucre glace. Trempez un pinceau à pâtisserie (ou le dos d'une cuillère) dans l'eau froide et humidifiez le dessus de chaque macaron, en appuyant légèrement pour les aplatir. Glissez la plaque dans le four et laissez cuire les macarons pendant 8 à 10 min.

Dès la sortie du four, soulevez la feuille de papier et versez un peu d'eau froide entre la plaque à pâtisserie et la feuille. Attendez 2 ou 3 min, puis décollez les macarons un à un avec une spatule et faites-les glisser doucement sur une grille, au fur et à mesure. Laissez-les refroidir.