



## Macarons au chocolat au lait

### Ingredients

#### Coques

75g de blancs d'oeuf  
90g de sucre  
90g de sucre glace  
90g de poudre d'amande  
du colorant

#### Ganache au chocolat lait

150g de chocolat au lait  
75g de crème liquide entière

### Coques

- Pour environ 34 coques -

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige jusqu'au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en poudre petit à petit lorsque les blancs commencent à monter, ajouter le colorant à la fin.

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace puis les ajouter à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une maryse.

Mettre en poche et former les coques sur une plaque perforée recouverte de papier à four ou d'une silpat.

Tapoter la plaque pour enlever les bulles d'air et laisser croûter environ 15 minutes.

Enfourner pour 15 minutes dans un four préchauffé à 140°C

Laisser refroidir les coques avant de les décoller.

### Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer la crème, la verser chaude sur le chocolat en morceaux puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Laisser refroidir, mettre en poche et en garnir les coques

### ASTUCE

- 1) Utiliser de préférence des blancs d'œufs à température ambiante et s'ils ont 2 ou 3 jours, ils sont encore mieux;
- 2) Le mieux pour le colorant est le gel;