

Macarons au chocolat



Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 à 20 mn

Four : 140°

Ingrédients :

3 blancs d'œufs

250 g de sucre en poudre

125 g d'amandes moulues (non mondées)

125 g de noisettes moulues

100 g de chocolat râpé

Battre les blancs d'œuf en neige ferme. Ajouter le sucre, le chocolat râpé, les amandes, et les noisettes.

Garnir une tôle de papier sulfurisé. Poser des petits tas de la valeur d'une cuillère à café et laisser sécher dans un endroit chaud pendant une nuit.

Le lendemain, les faire sécher dans un four doux à 140° pendant 15 à 20 mn (à surveiller).

Décoller les macarons et poser sur la grille et les laisser refroidir