

Difficile- 30 mac'.

Macarons  
chocolat  
praliné

Prép : 2h- Cuisson : 15 min



## Coques

75 g de blancs d'œufs vieillis 24h min

100 g de sucre glace

100 g de poudre d'amandes

100 g de sucre en poudre

25 ml d'eau

20 g de cacao en poudre

## Garniture chocolat praliné

10 cl de crème fleurette

25 g de beurre

85 g de chocolat noir

250 g de praliné noisette

## 1. Préparation de la ganache. (À faire la veille)

Hachez le chocolat puis faites le fondre au bain-marie avec le praliné. Mélangez et retirez du feu.

Portez la crème ébullition, ajoutez-la au mélange choco-praliné. Bien, mélangez pour obtenir une masse homogène.

Ajoutez le beurre.

Réservez au frais.

## 2. Préparation des coques

Pour le détail de la réalisation des coques, voir la recette sur le blog...

### 3. Dressage des macarons

Mettre la ganache en poche à douille et garnir vos macarons.

Réservez au frais 24 à 48 h.

Réservez au frais 24h min avant consommation.