|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **Macarons aux châtaignes sauce chocolat** | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | fiche2_gauche | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [fiche330](javascript:var%20fen=window.open('/world/cuisine/boitearecettes/ecarte.asp?RecetteID=330','top','status=0,toolbars=0,top=10,left=195,height=450,width=410');) | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Couverts 4 | Préparation 30 mn | Cuisson 160 mn | | Prix de revient raisonnable | Lieu d'origine France | Difficulté Difficile | | | | ***Ingrédients :*** 250g de poudre de [noisettes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-130/noisette.html)  6 blancs d'[oeufs](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-193/oeuf.html)  300g de sucre en poudre  25cl de [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html) à la [châtaigne](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-99/chataigne.html)   [Châtaigne](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-99/chataigne.html) au sirop :  150g de [châtaignes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-99/chataigne.html) cuites sous vide  75g de [miel](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-231/miel.html) de châtaignier  75g de sucre  1 gousse de [vanille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-234/vanille.html)   [Sauce](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-233/sauce.html) [chocolat](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-de-gateau-au-chocolat.html) :  100g de [chocolat](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-de-gateau-au-chocolat.html) noir  2 Cs de [crème](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-311/creme.html) liquide    ***Recette :*** [Châtaignes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-99/chataigne.html) au sirop :   Dans une casserole, mélangez le [miel](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-231/miel.html), le sucre en poudre, 15cl d'eau et la gousse de [vanille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-234/vanille.html).  Portez à ébullition et plongez y 2 cs d'eau avec 150g de sucre [semoule](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-213/semoule.html).  Laissez tiédir ce sirop épais et mélangez-le à la préparation précédente.  Incorporez à ce moment les 150g de sucre restant.  Faites préchauffer le four à 120° C (th.4).  Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé et déposez y 8 petits ronds réguliers de ce mélange au moyen d'une poche à douille.  Enfournez pour environ 20 minutes.   [Sauce](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-233/sauce.html) au [chocolat](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-de-gateau-au-chocolat.html) :  Dans une casserole, faites fondre au bain-marie le [chocolat](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-de-gateau-au-chocolat.html). Incorporez la [crème](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-311/creme.html) liquide.  Servez en déposant une boule de [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html) de [châtaigne](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-99/chataigne.html) sur le [macaron](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-315/macaron.html) et recouvrez d'un second [macaron](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-315/macaron.html).  Disposez les [châtaignes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-99/chataigne.html) au sirop puis nappez de [sauce](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-233/sauce.html). | | |