|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Macarons aux châtaignes sauce chocolat** |

 |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche2_gauche |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche330 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Couverts4 | Préparation30 mn | Cuisson160 mn |
| Prix de revientraisonnable | Lieu d'origineFrance | DifficultéDifficile |

 |

 |
| ***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). |

 |

 |