**Macarons aux marrons**

|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 4 Personne(s) |
| Préparation | 20 min |
| Cuisson | 12 min |

**Ingrédients pour Macarons aux marrons**

* 70 g de sucre glace
* 40 g de poudre d'amandes
* 10 g de sucre
* 10 cl de crème liquide
* 2 c. à soupe de crème de marron
* 1 c. à soupe de cacao en poudre
* 1 œuf

**Préparation pour Macarons aux marrons**

1 - Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace afin d'obtenir une poudre très fine.

2 - Séparez le jaune du blanc et battez-le en neige. Versez la moitié du sucre puis battez de nouveau.

3 - Versez ensuite le reste et battez pendant 4 min.

4 - Mélangez avec la poudre, vous devez obtenir une pâte lisse.

5 - Incorporez le cacao en poudre pour obtenir un pâte marron foncé.

6 - A l'aide d'une poche à douille, faites des petits dômes de 2 cm sur une feuille de papier cuisson.

7 - Laissez croûter pendant 20 min.

8 - Préchauffez le four th.3 (150°C).

9 - Enfournez pendant 12 min.

10 - A la sortie du four, laissez refroidir pour décollez-les de la plaque.

11 - Dans un saladier, mélangez la crème de marron et la crème liquide.

12 - Procédez ensuite au montage en déposant une couche de ganache sur une coque et en l'assemblant avec une autre.

13 - Vous pouvez les déguster immédiatement ou attendre quelques heures afin qu'ils soient bien frais.