**Macarons fourrés au chocolat**

**Ingrédients pour 4 personnes**

Pâte à macarons:
• 4 blancs d'œufs
• 125 g d'amandes en poudre
• 250 g de sucre glace
• quelques gouttes de vanille liquide.

Garniture chocolat:
• 200 g de chocolat noir cassé en morceaux
• 50 g de beurre
• 150 g de crème fraîche liquide
• 20 g de poudre de cacao
• 2 cl de kirsch.

**Etapes de préparation**

1 Préparez la garniture: faites bouillir la crème dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le chocolat et le beurre. Remuez jusqu'à ce que le tout soit bien fondu; incorporez le kirsch, et laissez raffermir au frais.

2 Faites la pâte à macarons: préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Mélangez dans une terrine la poudre d'amandes, deux blancs d'œufs non battus, le sucre glace et la vanille. Montez deux autres blancs d'œufs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement au mélange précédent avec une spatule en bois. Versez le tout dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie d'environ 8 mm de diamètre.

3 Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. En vous aidant de la poche, formez des petits tas de pâte en veillant à les espacer suffisamment pour qu'ils ne se collent pas entre eux en gonflant pendant la cuisson. Glissez la plaque au four et laissez cuire 10 min. Lorsque les macarons sont cuits, détachez-les du papier sulfurisé puis laissez-les refroidir.

4 Versez la crème au chocolat dans une poche munie d'une douille cannelée, déposez une rosette de crème chocolatée sur la moitié des macarons, et couvrez-les avec le reste des macarons. Quelques minutes avant de servir, saupoudrez-en certains d'un peu de cacao.