# [Macarons au chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/313036/1390674750/macarons_au_chocolat.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Imprimer](javascript:openWindow('/cgi/recette/imprimer.php?f_id_recette=313036&f_cle_recette=1390674750');) |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=313036) |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=313036) |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=313036&f_type=a) | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Macarons au chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/313036/1390674750/macarons_au_chocolat.shtml)[Agrandir la photo](javascript:openWindow('/cgi/recette/image.php?f_id_recette=313036&f_cle_recette=1390674750');)  Recette proposée par [Julia Bon](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/3615297/1216085087/julia_bon.shtml)  [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/3615297/1216085087/1/julia_bon.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 12 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 27 mn |   **Pour 6 personnes :**     160 g de chocolat     120 g de sucre glace     60 g de poudre d amandes     2 blancs d oeufs     1 pincée de sel     100 g de beurre mou     1 cuillère à soupe de sucre en poudre | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Préchauffer le four à 180°C. Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) 100 g de chocolat au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml). |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Mélanger les 2/3 du sucre glace avec la poudre d'amandes et y ajouter le chocolat fondu. Remuer. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les blancs en neige avec le sel et y ajouter le reste du sucre glace sans cesser de [fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) puis les incorporer au mélange précédent (obtenir une texture sableuse). |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     A l'aide d'une cuillère à café, déposer des petis tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. |  |  |  | | --- | --- | |  |  5     Faire cuire 10 à 12 minutes puis décoller les macarons et les laisser refroidir. Pendant ce temps, faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) les 60 g de chocolat restants puis ajouter le beurre et le sucre en poudre en fouettant. |  |  |  | | --- | --- | |  |  6     Souder par 2 le | |