

Macarons Feuilletés au Chocolat

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	230 g
- LAIT	un peu
- CHOCOLAT FONDANT	150 g
- CREME FRAICHE	10 cl
- BEURRE	35 g

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Repliez la pâte feuilletée pour former un demi-cercle (double épaisseur).
- A l'aide d'un emporte-pièce, formez des cercles de pâte, déposez-les sur un papier sulfurisé et badigeonnez-les de lait. Parsemez d'un peu de chocolat concassé.
- Enfournez pendant 15 minutes puis laissez refroidir complètement.
- Pendant ce temps, préparez la ganache en concassant grossièrement le chocolat. Faites ensuite bouillir la crème et versez-la sur le chocolat en mélangeant pour obtenir une crème lisse. Faites fondre le beurre et incorporez-le au chocolat en mélangeant.
- Lorsque les macarons sont froids, coupez-les en deux et remplissez-les de ganache. Refermez et dégustez ...

Variante:

Il est possible également de garnir ces macarons avec d'autres pâtes comme au spéculoos, beurre de cacahuètes, nutella,

