

## *Macarons de Sault au Chocolat*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	175g
- MACARON(S)	16 (de Sault)
- OEUF(S)	1
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- LAIT	10 cl
- BEURRE	100g
- SUCRE SEMOULE	100g
- ESSENCE DE CAFÉ	1 c à café
- CAFE FORT	1 expresso

### Recette:

- Travaillez le beurre à température ambiante avec une cuillère en bois pour le ramollir.
- Ajoutez le sucre et mélangez.
- Faites fondre doucement le chocolat au micro-onde.
- Incorporez l'essence de café au chocolat fondu.
- Séparez le blanc du jaune d'œuf.
- Battez le jaune avec le lait et ajoutez au mélange de chocolat puis ajoutez le beurre sucré par petite quantité à la fois jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.
- Montez les 2 blancs en neige ferme.
- Incorporez-les délicatement au mélange onctueux.
- Tapissez un moule à cake de film alimentaire (avec débordement du film).
- Trempez 8 macarons dans l'expresso et couvrez le fond du moule.
- Versez le mélange au chocolat par-dessus.
- Recouvrez avec les 8 derniers macarons trempés dans le café.
- Rabattez le film et conservez au frigo pendant 12-15 heures.
- Démoulez délicatement avant dégustation.

### Remarque:

Temps de prise: 15 heures

