

Pyramides à la mousse de macarons et chocolat

Préparation : 20 mn, congélation : 30 mn.

300 g de macarons secs, 1 plaque de chocolat noir, 15 cl de crème liquide très froide, 3 œufs entiers, 3 blancs d'œufs.

Faire fondre le chocolat en morceaux au bain-marie. Hors du feu, incorporer 3 jaunes d'œufs un à un. Monter les 6 blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Incorporer délicatement les blancs au chocolat en réservant 3 c à soupe pour les macarons. Mettre au frais. Réduire les macarons en chapelure avec un robot ou les écraser dans un linge. Battre la crème en chantilly. L'incorporer aux macarons. Ajouter les blancs réservés. Beurrer un moule au choix. Le tapisser d'un papier film et le remplir par couches de mousses macarons et chocolat. Laisser prendre au freezer 30 mn ou 2 h au réfrigérateur.

Si l'on en trouve, on essayera des macarons à la noix de coco. Ils se marient très bien avec le chocolat.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.