

Macarons au chocolat noir, fleur de sel et gru  de cacao

- [1 recette de base de macarons, clic ici](#)
- 140 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 1 belle pincée de fleur de sel
- 20 g de gru  de cacao
- 10 cL de crème liquide entière

Faire chauffer la crème, sans la faire bouillir si possible. La verser aussitôt sur les pistoles de chocolat ou sur le chocolat cassé en petits morceaux s'il n'est pas sous la forme de pistoles. Attendre 30 secondes et mélanger avec une maryse.

Ajouter la fleur de sel et le gru  de cacao, mélanger.

Verser la ganache dans une poche à douille munie d'une douille 7 mm. Laisser prendre au frigo mais pas trop. Si la ganache a trop pris, la remettre à température ambiante quelques minutes. Mais attention, elle ne doit pas être trop "molle" car en dressant les macarons, vos mains vont réchauffer la ganache qui va au fur et à mesure se ramollir.

Déposer une belle noisette de ganache sur la moitié des coques de macarons et refermer avec l'autre moitié des coques.

Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez utiliser un sac congélation dont vous coupez la pointe. Vous pouvez aussi garnir vos macarons à l'aide d'une petite cuillère.

