



Moelleux craquelés au chocolat

- Par vision-plaisir

Les moelleux avec une ganache au chocolat noir.





Ingrédients:

- 125g de blancs d'œufs
- 375g de poudre d'amande
- 375g de sucre en poudre
- 50g d'eau
- 1/2 gousse de vanille

Ganache:

- 200g de crème liquide entière
- 180g de chocolat noir
- 70g de beurre doux
- 1/2 gousse de vanille

Recette 12-12 moelleux
pour: fourrés



Réalisation:

Verser dans une casserole **le sucre en poudre, les graines de vanille** et l'eau et **cuire à 121°C**. Quand le sucre est à 110°C, **mélanger les blancs d'œufs** et la poudre d'amande, passée au préalable au tamis. Verser le sucre cuit à 121°C sur les blancs et mélanger au batteur pendant 5 minutes à l'aide de la feuille. **Disposer une feuille de cuisson** sur une **plaque de pâtisserie** et **dresser vos moelleux** à la poche à douille unie d'une taille de 3 cm de diamètre environ. **Taper légèrement votre plaque de pâtisserie** sur votre plan de travail et **laisser croûter** (sécher) à l'air libre vos macarons pendant environ 30 minutes. Pour savoir si vos moelleux sont bien croûtés, toucher à l'aide d'un doigt, **il ne doit pas adhérer au moelleux**. Enfourner au four chaud à 250°C pendant 10 minutes maximum.

Après cuisson, **les décoller de votre papier de cuisson et laisser refroidir**. Pendant ce temps, réaliser la ganache au chocolat. Porter à ébullition la crème liquide entière avec la demi-gousse de vanille fendue en deux. Verser le chocolat concassé dans la



Recette de www.vision-plaisir.fr

casserole après avoir ôté la gousse et mélanger hors du feu. **Ajouter le beurre coupé en petits morceaux.** Après avoir bien mélanger la ganache, la laisser cristalliser au réfrigérateur avant utilisation. Prendre une poche à douille et une douille unie puis remplir votre poche de **ganache au chocolat.** Disposer **une noix de ganache** sur un moelleux, déposer par-dessus un deuxième moelleux en **réalisant un vissage.** Visser jusqu'à que la ganache vienne au bord des moelleux (voir vidéo). Le vissage permet de bien faire adhérer les deux macarons à la ganache. Laisser vos moelleux dans une **boîte hermétique** au réfrigérateur pendant 12 heures avant de les déguster. Ils n'en seront que meilleurs.

