

NAPOLITAINE AU CHOCOLAT

MACARONS :

200G d'amandes en poudre
300 G de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
4 petits blancs d'œuf

NAPOLITAINE

160G de chocolat amer
4 Œufs
40CL de crème liquide
1 Cuillère à café de café soluble

MACARONS : mélanger la poudre d'amande les sucres et y ajouter délicatement les blancs en neige pas très fermes.

Recouvrez une grande plaque de papier sulfurisé y faire des petits tas de pate les humecter à l'aide d'un pinceau, laissez reposer au moins 30 minutes
Mettre ensuite à four 180° pendant 10 minutes entrouvrir le four avec une cuillère en bois poursuivre la cuisson 10 minutes.

NAPOLITAINE : mixer 200 G de macarons
Fouettez la crème très froide en chantilly y ajouter la poudre de macarons
Faire fondre au bain marie ou micro onde le chocolat et le café soluble dissous dans une cuillère d'eau bouillante.
Laissez tiédir et ajouter les jaunes d'œufs.
Montez les blancs en neige ferme
Mélanger le tout délicatement

Dans un moule à cake beurré mettre une couche de crème au macarons ensuite le chocolat réfrigérez et sur le dessus une dernière couche de crème au macarons

Mettre au congélateur au moins 24 H

Retirez du congélateur et mettre au frigo au moins une heure avant de servir

Bon appétit