 **Macarons au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/macarons-au-chocolat-p1210437-r.jpg) **Pour 63 Macarons au chocolat**

**- 125 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **avec la peau**  
**- 125 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **avec la peau  
-100 g de**[**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)  
**- 3**[**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **- 220 g de sucre en poudre**  
**- 1 càs de** [**semoule**](https://recettes.de/semoule)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 140°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
Torréfier les amandes et les noisettes dans une poêle à sec.  
Les laisser refroidir puis les mixer en poudre.  
Mixer le chocolat en poudre pas trop fine.  
Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre.  
Ajouter le chocolat, les amandes et les noisettes puis la semoule.  
Poser des petits tas de pâte sur la plaque.  
Laisser sécher dans un endroit chaud jusqu'au lendemain.  
Faire cuire les [biscuits](https://recettes.de/biscuits) pendant 15 à 20 minutes.  
Faire glisser la feuille de cuisson sur  le plan de travail humidifié.  
Décoller rapidement les [macarons](https://recettes.de/macarons) et les laisser refroidir.