



Macarons au café

Ingredients

Coques

80g de blancs d'oeuf
80g de sucre
100g de poudre d'amande
100g de sucre glace

Ganache au café

160g de crème liquide entière
80g de chocolat au lait
1cuillère à café de café en poudre

Coques

- Pour environ 34 coques -

A l'aide d'un batteur monter les blancs en neige jusqu'au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en poudre petit petit lorsque les blancs commencent à monter, ajouter le colorant la fin.

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace puis les ajouter à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une maryse.

Mettre en poche et former les coques sur une plaque perforée recouverte de papier sulfurisé ou d'une silpat.

Tapoter la plaque pour enlever les bulles d'air et laisser croûter environ 15 minutes.

Enfourner pour 15 minutes dans un four préchauffé 140°C

Laisser refroidir les coques avant de les coller.

Ganache au café

Faire chauffer 60g de la crème avec le café

Puis la verser chaude sur le chocolat en morceaux et mélanger.

Ajouter le reste de la crème froide et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène que l'on met au frais une nuit.

Le lendemain monter la ganache de façon bien ferme.

Mettre en poche pour garnir les coques.

ASTUCE

Je vous conseille d'utiliser des blancs d'œufs vieillis, c'est à dire laisser à température ambiante depuis 2 ou 3 jours