

## MACARONS AU CAFE



Pour environ 60 macarons, il vous faut :

- > 200 g de blancs d'oeufs
- > 50 g de sucre
- > 250 g de poudre d'amandes
- > 450 g de sucre glace
- > un mince filet de jus de citron
- > Une petite pincée de sel
- > QS de colorant noir et rouge
- > 200 g de chocolat noir pâtissier
- > 200 ml de crème liquide
- > QS d'extrait de café trablit ( vous en trouvez chez les fournisseurs en pâtisserie ou sur les sites tels que [Meilleur du Chef](#) ou [Patiwizz](#). Je préconise cet extrait de café car je trouve qu'il donne un goût de café particulièrement fin et agréable, rien à voir avec celui que vous pouvez trouver en grande surface !!!)
- > 40 g de beurre pommade

Commencez par préparer la ganache au café. Pour cela, faites fondre le chocolat avec la crème liquide et retirez du feu. Dès que la ganache à bien refroidi, incorporez le beurre pommade et l'extrait de café puis réservez.

Montez les blancs en neige en les serrant avec le sucre, le jus de citron et le sel. Ajoutez ensuite les colorants. Incorporez délicatement le mélange sucre glace/poudre d'amandes jusqu'à obtention d'un mélange un peu coulant mais pas trop.

A l'aide d'une poche à douille, dressez des petits tas de 3 à 4 cm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez crouter une vingtaine de minutes puis déposez votre plaque sur une autre plaque de cuisson et enfournez 15 minutes à 150°C (th.5). A la sortie du four, versez un petit filet d'eau sous le papier sulfurisé, la vapeur qui va se dégager vous permettra de décoller les macarons plus facilement.

Une fois les macarons refroidis, garnissez-en une moitié avec votre ganache et refermez-les avec l'autre moitié.