

Macarons au café



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 60 minutes
- ✓ **Cuisson** : 15 minutes
- ✓ **Repos** : 1 heure + 12 heures

✓ **Ingrédients**

pour 10 macarons :

- 35 g de blancs d'œuf (cassés au moins 12h avant et à température ambiante)
- 45 g de sucre en poudre
- 45 g de poudre d'amande
- 40 g de sucre glace
- Cacao en poudre

Ganache au café :

- 50 g de chocolat blanc
- 25 ml de crème liquide
- 2 g de café soluble (1 stick)
- 10 g de beurre



✓ **Préparation :**

Mixez la poudre d'amande et le sucre glace ensemble. Tamisez le mélange dans un saladier.

Préparez la meringue française : Commencez à monter les blancs en neige au batteur électrique à faible vitesse. Quand les blancs deviennent mousseux, ajoutez la moitié du sucre. Continuez à battre à faible vitesse, puis à vitesse moyenne, jusqu'à obtenir des blancs bien brillants et avoir le fameux bec d'oiseau. Ajoutez alors l'autre moitié du sucre. Battez de nouveau à vitesse moyenne puis élevée pendant quelques minutes.

Versez les poudres sur les blancs en neige puis incorporez-les délicatement à l'aide d'une maryse, avec un mouvement de bas en haut, tout en tournant régulièrement le saladier. Quand les poudres sont quasiment incorporées, continuez à mélanger en ramenant la pâte du dessous sur le dessus, tout en lissant le dessus de la pâte avec le plat de la maryse. Elle doit devenir lisse et former un ruban en tombant. Arrêtez de macaronner dès que la pâte a ces deux caractéristiques.

Versez la pâte dans une poche à douille avec un embout lisse. Dressez des petits dômes de 3 à 4 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez délicatement de cacao en poudre.

Laissez croûter pendant au moins 30 minutes dans un endroit sec. Les coques doivent être sèches au touché.

www.audalacuisine.com



✓ Préparation (suite) :

Pendant ce temps, préparez la ganache : Versez la crème dans une casserole avec le café soluble. Portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez le chocolat blanc cassé en morceaux. Fouettez jusqu'à obtention d'une crème lisse. Incorporez le beurre.

Laissez tiédir, puis réservez au frais.

Préchauffez le four à 150°C en chaleur tournante. Enfournez les macarons. Au bout de 2 minutes, baissez la température à 100°C et prolongez la cuisson de 10 à 12 minutes. Vérifiez la cuisson : lorsqu'on touche la coque, elle ne doit pas se dissocier de la collerette et les coques doivent se détacher facilement du papier avec la lame d'un couteau. Laissez refroidir entièrement avant de détacher et de garnir avec la ganache.

Placez les macarons au moins une nuit au frais, dans un récipient ouvert, avant de les déguster. Cela permettra aux coques de s'imbibber de la ganache.

✓ Les astuces pour des macarons réussis :

- Séparer les blancs d'œuf au moins 12h avant la réalisation des macarons,
- Avoir des blancs d'œuf à température ambiante,
- Bien mixer et tamiser le mélange sucre glace/poudre d'amande pour avoir des coques lisses,
- Utiliser du colorant en poudre,
- Être vigilant pendant l'étape du macaronnage : Trop macaronner c'est pas bien, pas assez, c'est pas bien non plus !
- Ne pas négliger le temps de croûtage : les coques doivent être sèches au touché,
- Éloigner les macarons de toute source d'humidité pendant le croûtage (attention à ne pas faire la vaisselle à côté d'eux !), sinon ils vont craquer à la cuisson,
- Surveiller régulièrement la cuisson.