

## IL ETAIT UNE FOIS....DES MACARONS

# MACARONS CAFE COGNAC



### INGRÉDIENTS pour les coques

- 150g de sucre glace
- 150g poudre d'amandes
- 150g de sucre en poudre
- 55g +55g de blancs d'œufs
- 40g d'eau
- colorant alimentaire brun

### INGRÉDIENTS pour la ganache café cognac

- 40g de crème liquide
- 150g de chocolat blanc
- 5 cuillères à café de café soluble
- 15g de cognac (1,5cl)

Pour la ganache. Dans une casserole porter à ébullition la crème liquide avec le café soluble. Ajouter le chocolat blanc ainsi que le cognac . Bien mélanger hors du feu. Mettre au frais.

-Préchauffez le four à 150°C

Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace et tamisez. Ajoutez 55g de blancs d'œuf (non monté) et bien mélanger.

Faire cuire 150g de sucre en poudre et 40g d'eau à 118°C. A partir de 110°C commencez à monter les 55g de blancs d'œuf restant avec la cuillère à soupe de sucre et versez dessus le sirop doucement.

Continuez de fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que la meringue tiédisse (45°C).

Incorporez la meringue en deux fois et macaronez .

Prendre une plaque perforée et mettre du papier sulfurisé dessus.

Faire des petits dômes avec une poche à douille lisse, et les espacer en quinconce. Pour la grosseur normalement 3.5 cm de diamètres.

Enfournez sur 2 plaques perforées et froides pendant 12 minutes (15 pour mon four). Laissez refroidir et garnir les coques de la ganache café cognac.

[Http://magacarons.canalblog.com](http://magacarons.canalblog.com)