

Macarons au café

Ingrédients:

240 g de sucre glace

150 g de poudre d'amandes

3 gros blancs d'oeufs à température ambiante (105 g)

café nescafé lyophilisé (6 ou 7 g) ou colorant en poudre couleur brune

Garniture:

150 g de pâte d'amandes (50%)

20 g de beurre froid

un peu de café nescafé dilué dans un peu d'eau (la quantité est en fonction de vos goûts)

Réalisation:

Pour les coques:

Préchauffer le four à 180°C.

Mixer finement au mixeur la poudre d'amande et le sucre glace.

Monter les blancs au batteur, tres doucement pendant 1 minute, puis augmenter peu à peu la vitesse du batteur jusqu'à l'obtention de blancs très ferme.

Mélanger le mélange poudre/sucre glace aux blancs en neige délicatement, en veillant à ne pas casser les blancs.

Il n'est pas nécessaire de trop mélanger car le mélange se liquéfierait de trop. Il faut que le mélange soit juste homogène.

Sur 3 plaques de four recouvertes d'une feuille de papier sulfurisé dresser à la poche à douille des petits ronds de 2 à 3 cm de diamètre.

Enfourner pour 1 minutes à 180°C puis descendre la température à 160°C et poursuivre la cuisson pendant 8 à 10 minutes.

Après cuisson laisser refroidir les coques sur la feuille de papier sulfurisé.

Pour la garniture:

Au batteur battre la pâte d'amande et le beurre, ajouter le café dissout dans un peu d'eau. Si la garniture n'est pas assez souple ne pas hésiter à ajouter un peu d'eau.

Garnir les coques à l'aide d'une poche à douille.

Laisser reposer les macarons au frigo au moins un nuit.