

# Macaron café-cardamome



**Crème café-cardamome(recette cuisine TV) :**

## Ingrédients :

- 40 cl de lait
- 3 oeufs
- 80 g de sucre
- 5g de maïzena
- 1 café expresso serré
- 6 gousses de cardamome
- 1 feuille de gélatine

## Préparation :

Faire chauffer le lait dans une casserole avec les gousses de cardamome jusqu'à frémissement. Couvrir et laisser infuser 10 mn au moins.

Casser les oeufs dans un saladier et battez-les au fouet avec le sucre et la maïzena.

Verser le lait chaud en filet sur les œufs battus sans cesser de fouetter. Ajouter le café, en commençant par la moitié de la tasse, puis ajouter la café cuillère par cuillère en goûtant entre chaque pour que la crème soit parfumée à votre goût.

Remettre dans une casserole et cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaissement. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Bien mélanger et laisser refroidir.

Garnir les coques et réserver au frais une nuit avant de déguster.