

Macaron café-cassis

Pour 20 macarons

Pour les coques:

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

90g de blancs d'œufs

Colorant violet

Colorant marron

Ganache

150g de chocolat blanc

75g crème liquide entière

60g de coulis de cassis

2 cuil à café lyophilisé

Préparez la ganache: Dans une casserole faites chauffer la crème sans la faire bouillir avec le café lyophilisé. Quand le café est entièrement dissous ajoutez le chocolat blanc coupé en morceaux et remuez pour le faire fondre, une fois que c'est fait incorporez le coulis de cassis. Filmez au contact et laissez refroidir au frigo pendant 1 bonne heure.

Les coques:

Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace.

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre, puis quand ils commencent à mousser versez le restant du sucre. Les blancs doivent être lisses, brillant et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs en neige et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide (il doit s'écouler en formant un ruban quand vous soulevez la spatule). Séparez la pâte en deux masses de même poids et ajoutez les colorants. Mélangez pour homogénéiser les couleurs et versez les pâtes dans deux poches à douille munie d'une douille lisse.

Formez les macarons sur une plaque pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez le dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques avant de les décoller.

Quand les coques sont froides et la ganache ferme, garnissez la moitié de vos coques avec cette dernière en vous aidant d'une poche à douille et refermez les macarons avec le reste de coques.

Gardez les macarons au frais au moins 24 heures avant de vous jeter dessus.