

# *Macarons café-cardamome*

## *Pour 30 macarons*

### *Pour les coques:*

*125g de poudre d'amandes*

*125g de sucre glace*

*125g de sucre*

*90g de blancs d'œufs*

*Colorant marron*

### *Ganache*

*150g de chocolat blanc*

*80g crème liquide entière*

*2 cuil à café lyophilisé*

*8 graines de cardamome verte*

Préparez la ganache: Ecrasez les graines de cardamome pour libérer les grains noir.

Dans une casserole faites chauffer la crème sans la faire bouillir, coupez le feu et mettez les graines de cardamome écrasées et leur grains à infuser dans la crème pendant 30 minutes à couvert.

Passé le temps d'infusion, filtrez le crème et remettez-la à chauffer jusqu'à frémissement ; ajoutez le café lyophilisé. Quand le café est entièrement dissous ajoutez le chocolat blanc coupé en morceaux et remuez pour le faire fondre. 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, ajoutez le colorant en poudre 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). Versez la pâte dans une poche 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.

Les papillons ??? Ils sont mimi pas vrais, j'avais vu ça en me baladant sur Pinterest, c'est très facile à faire, pour ça il vous faut un tampon à encre qu'on trouve dans tout les magasins de loisirs créatif, un peu d'eau, de colorant alimentaire et un pinceau.

Dans un petit pot versez un peu d'eau et de colorant, le mélange doit être un peu épais. Avec le pinceau badigeonnez légèrement le tampon et appliquez-le délicatement sur les coques. Laissez sécher et impressionnez vos gourmands !!