**MACARONS CAFE**

Pour une 40ène de Macarons

**Coques de base :** suivre le lien « MACARONS : La coque de base » : <http://latabledesplaisirs.eklablog.com/macarons-la-coque-de-base-a105863532>

**La crème au café :**

125g de beurre à température ambiante

60g de sucre glace

50g de poudre d’amandes, pralin ou noisettes

20g d’extrait de café

Réalisez vos **coques de macarons** et réservez le temps qu’elles refroidissent

**Réalisez l’extrait de café :**

100g de sucre

15g de café soluble

7 cl d’eau

Chauffez l’eau et le café soluble

Faites un caramel avec le sucre dans une casserole à fond épais : chauffez sur feu moyen et laissez colorer sans mélanger ! Vous pouvez juste tourner la casserole de temps en temps sur elle-même.

Dès que votre sucre est caramel, ajoutez le café en remuant doucement et laissez sur le feu 1 minute

Laissez refroidir et conserver au frais plusieurs mois

Servez-vous de votre extrait pour vos glaces, entremets, macarons, etc …

**Réalisez la crème au café :**

Battre le beurre au fouet jusqu’à ce qu’il blanchisse

Ajoutez le sucre, bien mélangé

Ajoutez l’amande (ou pralin, noisettes), bien mélangée

Ajoutez l’extrait de café et bien mélangé

Réservez

Garnir les coques et monter les macarons

Réservez au frigo

**LA TABLE DES PLAISIRS**