

Macarons au café



Il y a quelques temps je vous avais proposé une recette de macarons à la framboise, recette que ma soeur m'avait demandée pour son travail. Je vous avais dit que j'avais aussi réalisé des macarons au café et donc voici pour aujourd'hui la fameuse recette ! ;) Je suis vraiment très contente de ces macarons, ils sont exactement comme je voulais. Une ganache généreuse, gourmande, fondante qui contraste avec le léger croquant des coques. Pour la décoration j'ai choisi de parsemer des vermicelles en chocolat mais vous n'êtes pas obligé d'en mettre.

Pour une vingtaine de macarons

Ingrédients:

Pour les coques:

3 blancs d'oeufs à température ambiante (soit 90g)

60g de sucre en poudre

150g de sucre glace

120g d'amandes en poudre

1 pointe de colorant alimentaire en poudre brun chocolat

1 pointe de colorant alimentaire en poudre caramel

Pour la ganache au café:

70g de crème entière

180g de chocolat blanc

2c. à soupe de café soluble

Pour le décor:

Vermicelles en chocolat

Préparation:

Préparez la ganache au café:

Hachez le chocolat blanc et placez-le dans un saladier.

Versez la crème entière avec le café soluble dans une casserole. Portez à ébullition et versez sur le chocolat.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Entreposez toute une nuit au frais.

Préparez les coques:

Deux jours avant de confectionner les macarons, séparez les blancs des jaunes d'oeufs et réservez-les au frais. Sortez-les 4H avant de faire les macarons.

Préparez les feuilles de papier sulfurisé de la taille de votre plaque de cuisson, puis dessinez les gabarits de vos macarons en prenant soin de les ranger en quinconce. Il doit toujours y avoir un espace de 2cm autour de chacun d'eux car ils vont s'étaler pendant la phase d'attente, que l'on appelle aussi "phase de croûtage". Retournez les feuilles de papier sulfurisé pour faire les macarons.

Mixez la poudre d'amandes, avec le sucre glace, puis tamisez l'ensemble.

Montez les blancs en neige avec un fouet électrique, en commençant à petite vitesse pendant au moins 3min puis en augmentant la vitesse jusqu'à obtenir un mousse bien ferme. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez à grande vitesse. Ajoutez aux blancs en neige les colorants alimentaires en poudre. Fouettez de nouveau les blancs en neige pour bien incorporer les colorants.

Ajoutez alors en trois fois les mélanges poudre d'amandes-sucre glace.

Amalgamez les deux mélanges avec une spatule ou une Maryse, en exerçant des mouvements du centre du bol vers l'extérieur et en tournant le bol sur lui-même. Quand vous arrivez à faire un ruban avec le mélange, arrêtez. On appelle cela "macaronner".

Versez le mélange dans une poche munie de la douille lisse de 10mm de diamètre et déposez sur la feuille de papier sulfurisé des petits disques de pâte de la taille du gabarit choisi; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaître les petites pointes de pâte. Parsemez des vermicelles en chocolat.

Laissez "croûter" 30min à l'air libre. Préchauffez le four à 140°C (th.4-5).

Enfournez les coques et laissez-les cuire sur deux plaques superposées dont une perforée (une grille en gros) pendant 14min (ouvrez le four au milieu de la cuisson pour évacuer la vapeur, refermez et poursuivez la cuisson). Vérifiez alors qu'ils ont une belle collerette et qu'ils ne sont pas craquelés. Laissez-les refroidir complètement avant de les décoller de la plaque.

Fouettez la ganache au café. A l'aide d'une c. à café, déposez une noix de ganache sur la moitié des coques. Fermez-les avec le reste des coques de macarons.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir.