# [Macarons au café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/305821/1383734780/macarons_au_cafe.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Imprimer  |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=305821)  |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=305821)  |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=305821&f_type=a)  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Macarons au caféAgrandir la photo Recette proposée par [La Rédaction](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/1834085/1175887394/la_redaction.shtml) picto_citationUne recette réalisée à l'Atelier des Sens (cours de cuisine à Paris), avec le chef pâtissier Frédéric Chaplain. " [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/1834085/1175887394/1/la_redaction.shtml) |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Difficile |  |

 |
| **Préparation :** 60 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 30 mn **Temps total :** 105 mn  |

**Pour 15 personnes :** pour les biscuits    500 g de blancs d œufs    800 g de sucre glace    500 g de poudre d amandes    200 g de sucre en poudre    50 g d extrait de café pour la crème au beurre café    270 g de sucre    75 g d eau    3 œufs entiers    395 g de beurre ramolli    40 g d extrait de café  |

 |
| *
* Préparation
*
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons au café |  1     Préchauffer le four à 200°C (160°C pour un four à chaleur tournante).Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes. Tamiser le tout.Tiédir les blanc d'oeufs 1 minute au micro-ondes. Mélanger les avec l'extrait de café.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons au café |  2     [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) lentement les blancs mélangés à l'extrait de café avec une cuillère de sucre.Quand ils sont mousseux, [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) le batteur à la vitesse maximum.Quand ils sont bien fermes, ajouter le reste de sucre et [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) encore quelques instants pour "resserer les blancs".  |

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons au café |  3     Incorporer délicatement le mélange sucre glace/poudre d'amandes aux blancs jusqu'à ce que le brillant remonte en surface. Cette opération s'appelle "macaroner".Mettre l'[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) dans une poche à douille.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons au café |  4     [Dresser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/42/dresser.shtml) les macarons avec une poche à douille sur une plaque à pâtisserie bien sèche couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Veiller à laisser un espace suffisant entre chaque macaron.Laisser reposer 30 minutesavant de mettre à cuire afin que les macarons "croûtent".  |

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons au café |  5     Pour la cuisson, ajouter une deuxième plaque à pâtisserie sous la première.Mettre au four entre 15 et 18 minutes, si poissble avec la porte entrouverte (en coinçant une cuillère dans la porte) pour un four sans chaleur tournante.Le macaron est cuit dès qu'il ne bouge plus quand on le touche. Attention, il ne doit pratiquement pas changer de couleur.Sortir les macarons du four et les laisser refroidir avant de les décoller de la plaque.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Macarons au café |  6     Confection de la crème au beurre :Cuire 270 g de sucre avec 75 g d'eau à 121°C. Verser ce sirop sur les 3 oeufs entiers et laisser refroidir.Quand c'est pratiquement froid, ajouter 395 g de beurre mou et l'extrait de café et [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) au batteur.Montage du macaron :Mettre la garniture dans une poche à douille et garnir le centre du macaron. Refermer en mettant un autre biscuit dessus. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Conserver les macarons au frais : ils sont encore meilleurs le lendemain ! Sinon, ils se congèlent aussi très bien. |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |