

N°180



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Macaron ganache café



Recette de l'atelier des Chefs.



NICOLAS

Préparation : 45 Min - Cuisson : 30 Min

Pour 6 personnes

Pour les macarons : Sucre glace : 350 grammes |

Poudre d'amande : 250 grammes | Blancs d'oeuf : 215 grammes |

Sucre semoule : 150 grammes | Extrait de café : 5 Gouttes

Pour la ganache : Chocolat noir : 120 grammes |

Crème liquide entière : 12 centilitres | Miel : 20 grammes |

Café soluble : 10 grammes

Pour les macarons : Préchauffer le four à 160 °C.

Avec un robot à lame, **réduire** le sucre glace et la poudre d'amande en poudre très fine, puis **tamiser**. **Monter** les blancs en neige et les serrer avec le sucre, puis **incorporer** le mélange aux amandes et l'extrait de café à la maryse. A l'aide d'une corne en plastique ou d'une maryse, "**macaroner**" la préparation (rabattre délicatement la préparation sur elle-même en prenant l'ensemble de la masse, l'appareil doit devenir moelleux et brillant et réaliser un ruban). Avec une poche à douille, **dresser** les macarons sur un tapis de cuisson et les **laisser croûter** à température ambiante pendant 15 min. Les **cuire** ensuite dans un four à 160 °C pendant 15 à 20 minutes.

Pour la ganache : Mettre la crème à **bouillir** avec le miel, puis la **verser** sur le chocolat concassé et le café instantané. **Mélanger** avec un fouet. **Laisser prendre** à consistance, à température ambiante ou au réfrigérateur (mais attention à ne pas trop la faire durcir), puis **remplir** une poche avec cette préparation. **Répartir** la ganache au centre de la moitié des coques, puis **coller** les macarons 2 à 2 avec la ganache.

Le plus du chef : Pour obtenir des macarons moelleux, mettez-les au réfrigérateur quelques heures avant de les déguster.

- Nez : frais de fruits jaunes.
- Bouche : bonne allonge sur des bulles fines et fondantes.



le conseil de votre caviste :

Champagne Nicolas 1ère cuvée brut

Et aussi :

Porto Taylor's LBV 2003

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION