

DÉSIR&MOI
DÉCLENCHEUR DE VOS PLUS BELLES ÉMOTIONS



Les macarons croquants, café-chocolat blanc !

Grâce à Désir&Moi, découvrez les macarons dans une recette filmée. Celle-ci est la première d'une saga gourmande inédite dédiée à des desserts nommés désir, où l'émotion est au rendez-vous... Envie de vous laisser tenter et de réaliser vous-même ces irrésistibles macarons café-chocolat blanc ?

Ingrédients

POUR LA GARNITURE :

- 100 g de chocolat blanc
- 1 cuill. à soupe de café expresso bien serré
- 7 cl de crème liquide entière

POUR 20 MACARONS :

- 100 g de sucre glace + 2 cuill. à soupe
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 cuill. à café bombée de café soluble en poudre
- 2 blancs d'œuf
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuill. à soupe de grué de cacao (en vente chez les fournisseurs pour pâtisseries) ou du cacao en poudre

Préparation : 30 min
Cuisson : 8 min
Repos : 24 h

Recette

POUR LA GARNITURE :

1 Hachez le chocolat blanc au couteau et mettez-le dans un saladier. Ajoutez le café.



2 Portez la crème à ébullition sur le feu, puis versez-la sur la préparation café-chocolat.



3 Laissez reposer quelques minutes.



4 Mélangez vigoureusement au fouet, puis réservez au frais



Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).

POUR LES BISCUITS :

5 Dans un robot, mixez le sucre glace, les amandes en poudre et le café.



6 Tamisez le mélange...



7 Montez vos blancs d'œuf en neige.



8 À mi-parcours, incorporez-y le sucre en poudre et le mélange tamisé.



9 À l'aide d'une spatule, mélangez vigoureusement pour faire retomber les blancs. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.



10 À l'aide d'une poche à douille munie d'un embout lisse de 1 cm, disposez des petits tas bien espacés, de 3 cm de diamètre environ.



11 Saupoudrez-les de gruë de cacao et de sucre glace. Laissez-les reposer 15 minutes, pour voir apparaître une légère croûte en surface.



12 Enfourez vos macarons pour 5 à 7 minutes, le temps qu'une croûte se forme sur le dessus, tandis que leur cœur reste tendre.



13 Assemblez les macarons par paire avec votre garniture.



14 Attention, ces macarons savent se faire désirer... Il vous faudra attendre 24h avant de les déguster... sans modération !



Recette inspirée de celle des Macarons café-chocolat blanc, issue du livre **CAFÉ GOURMAND - 30 GOURMANDISES D'ACCOMPAGNEMENT**, aux éditions Larousse. Larousse Cuisine, plus de 1 600 recettes disponibles gratuitement !

Source : Carte Noire