

## Baisers Meringués au Café

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 3 heures

### Ingrédients:

#### *Pour les biscuits :*

- BLANC(S) D'OEUF(S)	6
- AMANDES HACHÉES	100g
- SUCRE SEMOULE	75g + 150g
- FARINE	30g

#### *Pour la crème :*

- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	250g
- BEURRE	350g (mou)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- OEUF(S)	2
- EXTRAIT DE CAFÉ	2 c à soupe



### Recette:

- ***Pour les biscuits*** : battez les blancs en neige ferme. Dès qu'ils sont mousseux, incorporez-y 75g de sucre. Continuez à fouetter.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Dans un cul-de-poule, mélangez 150g de sucre avec la farine et la poudre d'amandes.
- Ajoutez ce mélange sec aux blancs en neige très délicatement.
- Placez la pâte dans une poche et façonnez des petits ronds de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez 45 min dans le four préchauffé (150°C).
- Retirez du four et laissez refroidir avant de décoller délicatement les coques du papier sulfurisé.
- ***Pour la crème*** : placez le fouet dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine. Ajoutez le sucre et le beurre mou en dés. Lancez le programme 4 minutes/vitesse 2.
- Ajoutez ensuite les œufs et l'extrait de café.
- Poursuivez le programme 3 minutes/vitesse 3-4. Retirez le fouet.
- Terminez par un programme rapide pour lisser la crème :
  - 1x 30 sec/vitesse 6 puis repoussez la crème au fond du bol,
  - 1x 30 sec/vitesse 7 puis repoussez la crème au fond du bol,
  - 1x 20 sec/vitesse 6 – 8 en augmentant progressivement la vitesse.
- Réservez la crème pendant 1 heure au frigo.
- A l'aide d'une poche à douille, déposez un peu de crème au beurre sur une coque et refermez avec une seconde. Répétez l'opération avec toutes les coques et réservez au frigo jusqu'au moment de la dégustation.