

**Instant café de Christophe Felder**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2054/04/instant-cafe-de-christophe-felder-p1010387-r-copy.jpg) **Pour 17 mignardises**

**La veille :**

**La ganache montée au café :   
- 190 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 150 g de crème fleurette**  
**- 10 g de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **moulu**

Porter la crème à ébullition retirer du feu et ajouter le café.  
Laisser infuser pendant une dizaine de minutes puis filtrer.  
Mettre le chocolat (haché si non en pistoles) dans un petit saladier.  
Réchauffer la crème et la verser sur le chocolat.  
Le laisser fondre quelques secondes puis mélanger soigneusement.  
Filmer au contact, laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le lendemain :**

**Biscuits à la noisette :  
- 80  de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 90 g de sucre glace**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeuf)  
**- 35 g de sucre en poudre**  
**- 20 g de sucre glace**  
  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
  
**Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Étaler la poudre de noisettes sur une plaque et les faire torréfier à four chaud pendant 10 minutes.  
La laisser refroidir.  
Ajouter le sucre glace et  bien mélanger l'ensemble.  
Monter les blancs en neige avec le sucre en poudre.  
Ajouter le mélange poudre de noisettes et sucre glace.  
Mélanger délicatement en soulevant la masse avec une spatule.  
Déposer sur la plaque des boules de pâte à l'aide d'une poche à douille en les espaçant un peu.   
Les saupoudrer de sucre glace.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir avant de les décoller.

**Le montage et la finition :  
- 1 café expresso**  
**- grains de café en chocolat**

Préparer le café et le laisser refroidir  
Monter la ganache au fouet pendant quelques secondes pour qu'elle devienne légère.  
Imbiber un biscuit de café à l'aide d'un pinceau.  
Poser une noix de ganache au centre.  
Imbiber un second biscuit et le poser sur la ganache en appuyant un peu pour la répartir.  
Procéder ainsi pour tous les biscuits et les déposer au fur et à mesure sur un plateau.  
Coller un grain de café avec une pointe de ganache sur le dessus et réserver les biscuits au frais.  
Comme les macarons, ils seront meilleurs le lendemain.