

Distillerie du Centre  
Dessert



Macaron café au Vin de Feste



Par Christophe AUBISSE  
Restaurant LE VANTEAUX  
*Agitateur de gourmandises*  
122 rue d'Isle  
87000 LIMOGES  
[www.levanteaux.com](http://www.levanteaux.com)

**Ingrédients**

*La Sphère coulante au Vin de Feste*

- 250 g eau
- 8 cl Vin de Feste
- 50 g sucre
- 2 g gélatine feuille

*Pana-cotta café*

- 80 g sucre
- 750 g crème
- 30 g café soluble
- 4 g gélatine feuille

*Macarons*

→ pour la meringue italienne

- 110 g blanc d'œuf
- 300 g sucre

→ à mélanger avec la meringue

- 110 g blanc d'œuf
- 300 g poudre d'amande
- 300 g sucre glace

**Progression**

*La Sphère coulante au Vin de Feste :*

Mélanger tous les ingrédients et faire bouillir  
Mettre au froid négatif  
Tremper dans le chocolat fondu

*Pana cotta :*

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide  
Verser sur le lait tiède avec tous les ingrédients  
Mouler

*Macarons :*

Cuire le sucre avec l'eau à 110 °  
Verser les blancs montés en neige  
Puis les pocher  
Faire cuire environ 15 à 20 minutes à 120 °