

MACARONS CARMEL BEURRE SALE

Pour 40 macarons environ



Pour le biscuit :

- ☞ 125 gr de blancs d'œufs (4 à 5 œufs)
- ☞ 125 gr de poudre d'amandes
- ☞ 200 gr de sucre glace
- ☞ 50 gr de sucre en poudre
- ☞ Colorant alimentaire brun

Pour la garniture :

- ☞ 150 gr de sucre en poudre
- ☞ 165 gr de crème fleurette
- ☞ 35 gr de beurre salé de bonne qualité
- ☞ 145 gr de beurre doux
- ☞ 1 sachet de sucre vanillé
- ☞ 3 gr de fleur de sel

Préparation du biscuit :

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande. Tamiser le mélange. Tiédir les blancs 1 mn au four à micro-ondes (ou prendre des œufs mis à température de la pièce depuis une douzaine d'heures). Monter lentement les blancs avec une cuillerée à soupe de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont mousseux, rajouter le colorant, et monter le batteur à la vitesse maximum. Quand les blancs deviennent fermes (ils ne doivent pas être trop ferme, mais faire comme un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet), ajouter le reste du sucre et battre encore quelques instants pour "resserrer les blancs".

Incorporer délicatement le mélange poudre d'amandes-sucre glace aux blancs jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et que le brillant remonte à la surface. Mettre l'appareil dans une poche à douille. Dresser les macarons sur une plaque à pâtisserie bien sèche couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Veiller à laisser un espace suffisant entre chaque macaron. Laisser reposer pendant 30 mn avant de mettre à cuire afin que les macarons "croûtent". Préchauffer le four à 200 C° (160 C° pour un four à chaleur tournante).

Pour la cuisson, rajouter une 2ème plaque à pâtisserie. Mettre au four entre 15 et 18 mn. Sortir les macarons du four et laisser refroidir hors de la plaque avant de les décoller de la feuille.

Préparation de la garniture :

Verser le sucre dans une casserole pour en faire un caramel à sec, faire cuire à feu doux. Une fois le sucre complètement fondu (le caramel doit avoir une couleur ambrée), retirer du feu et incorporer le beurre salé. Incorporer ensuite la crème fleurette, en plusieurs fois, en faisant attention aux projections brûlantes et à la vapeur.

Remettre la casserole sur feu doux, et laisser cuire jusqu'à 108 C° (la crème doit bouillir et commencer à épaissir) tout en remuant. Verser dans un plat à gratin et laisser refroidir.

Fouetter le beurre doux en pommade. Incorporer la crème caramel en deux fois. Ajouter le sucre vanillé puis la fleur de sel, et mélanger jusqu'à obtenir une crème bien homogène.

Montage du macaron :

Mettre la garniture dans une poche à douille (ou à la petite cuillère) et garnir un macaron. Recouvrir avec un 2ème macaron de même taille. Conserver les macarons au frais. Ils sont encore meilleurs le lendemain ! (ils se conservent également très bien au congélateur, 10 à 15 mn d'attente suffisent pour pouvoir les déguster).