

MACARONS SPECULOOS

Pour 40 macarons environ



Pour le biscuit :

- ☞ 125 gr de blancs d'œufs
- ☞ 125 gr de poudre d'amandes
- ☞ 200 gr de sucre glace
- ☞ 50 gr de sucre en poudre
- ☞ Quelques Speculoos en miettes

Pour la garniture :

- ☞ 125 gr de beurre
- ☞ 200 gr de Speculoos
- ☞ 120 gr de lait concentré sucré
- ☞ 1 c.à.s d'huile
- ☞ 1 feuille de gélatine
- ☞ 2 c.à.c. de jus de citron

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, 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. Ecraser les Speculoos au pilon, et en saupoudrer légèrement les biscuits, à l'aide d'une passoire. 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 :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Battre le beurre en crème. Ajouter les Speculoos grossièrement concassés, l'huile et le lait concentré. Mixer le tout.

Faire chauffer le jus de citron et ajouter la gélatine égouttée. Ajouter ce mélange aux Speculoos, et continuer de mixer jusqu'à obtenir une crème lisse.

Réserver à température ambiante jusqu'à ce que la crème soit bien épaisse.

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).