

Macarons caramel au beurre salé



Ingrédients :

3 blancs d'œufs
(concernés au frigo depuis 3 jours)
30 g de sucre en poudre
200 g de sucre glace
125 g de poudre d'amande
1 càs de cacao

100 g de sucre en poudre
10 cl de crème liquide
50 g de beurre salé

Préparez le caramel au beurre salé sans cesser de remuer :

Faites fondre le sucre dans une casserole. Quand il a une coloration blonde, versez la crème en deux ou trois fois.

Hors du feu, incorporez le beurre en petits morceaux. Fouettez pour avoir un mélange bien lisse et laissez refroidir

Préparez les coques :

Mixez le sucre glace et la poudre d'amande. Ajoutez le chocolat en poudre et mélangez.

Montez les blancs en neige avec 10 g de sucre. Quand ils commencent à monter ajoutez le reste du sucre en plusieurs fois sans cesser de battre.

Incorporez délicatement les blancs en neige à la poudre fine, à la spatule en soulevant la pâte. Le mélange doit être lisse.

<http://faitoutsdemanoue.canalblog.com/>

Garnissez une poche à douille et dressez des disques de 3 cm environs sur une plaque de silicone en les espaçant régulièrement.

Laissez croûter entre 30 mn et 1 heure (elle ne doit pas coller au doigt).

Préchauffez le four Th 5 (160°)

Enfournez 10 mn (chaleur tournante)

Même si vous avez 2 plaques de silicone il est préférable de n'enfourner qu'une plaque à la fois pour une meilleure cuisson.

A la sortie du four, laissez refroidir les coques avant d'essayer de les décoller.

Assemblage :

Quand les coques sont froides, classez les par paires et garnissez les d'une petite cuillère de caramel. J'ai terminé à la pâte à tartiner au chocolat noisettes : ils sont excellents aussi !

Rangez les macarons dans une boîte hermétique et mettez les au frigo jusqu'au lendemain. Vous les sortirez 30 mn avant de les déguster... non pas les engloutir ... les déguster !