

Macarons fourrés au caramel beurre salé



Ingrédients (8 personnes):

Ingrédients pour une cinquantaine de macarons :

- 250 grs de poudre d'amandes
- 450 grs de sucre glace
- 200 grs de blancs d'oeufs
- 50 grs de sucre en poudre
- 1 pointe de couteau de colorant en poudre caramel

Ingrédients pour la crème caramel au beurre salé (pour environ 30 macarons) :

- 150 grs de sucre en poudre
- 167 grs de crème fraîche liquide
- 32 grs de beurre demi-sel
- 145 grs de beurre demi-sel en pommade

Préparation:

Faites chauffer votre four à 150/160° C.

Broyez finement la poudre d'amandes et 250 grs de sucre glace, on appelle l'ensemble des deux le tant pour tant.

Passez au tamis ce mélange et retirez les morceaux de poudre d'amandes qui sont un peu trop gros pour passer dans le tamis.

Ajoutez le reste du sucre glace soit 200 grs et le colorant puis mélangez bien.

Montez les blancs d'oeufs et serrez avec le sucre en poudre en 2 à 3 fois.

Versez le tant pour tant sur les blancs d'oeufs montés et mélangez à l'aide d'une spatule dans un premier temps et pensez à bien racler le bol.

Macaronnez, c'est à ce moment là qu'il faut regarder si l'on arrive à obtenir un ruban.

Coulez la pâte dans une poche à douille sur des feuilles de papier sulfurisé.

Faites croûter 30 minutes.

Faites cuire 15 à 20 minutes en fonction de votre four, durant la cuisson évitez d'ouvrir celui-ci.

Après cuisson, déposez votre feuille sur un plan de travail froid et laissez refroidir avant de décoller les coques.

Conservez dans une boîte au frigo, vous pouvez aussi les congeler.

Préparation :

Dans une casserole, portez la crème fraîche liquide à ébullition.

Dans le fond d'une grande casserole, versez 25 grs de sucre.

Laissez-le fondre puis incorporez de nouveau 25 grs de sucre et continuez de la même façon 4 fois de suite.

Laissez caraméliser jusqu'à ce que le caramel soit d'une belle couleur ambre très foncé.

Retirez la casserole du feu.

En prenant garde aux projections brûlantes, ajoutez les 32 grs de beurre demi-sel.

Mélangez avec une spatule puis versez la crème en plusieurs fois tout en mélangeant.

Remettez la casserole sur feu doux.

Laissez cuire jusqu'à ce que la crème soit à 108° C.

Versez dans un plat à gratin.

Collez au contact du caramel un film transparent.

Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit froide.

Fouettez les 145 grs de beurre demi-sel en pommade pendant environ 8 à 10 minutes puis incorporez la crème en 2 fois.

Versez aussitôt la crème caramel au beurre demi-sel dans une poche à douille.

Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques.

Conservez les macarons 24h au réfrigérateur avant de les consommer et sortez-les 30 minutes avant de les déguster.