

Macarons façon « Tatin »



Temps de préparation: 2 heures

Temps de cuisson: 30 mn + 18 mn

Temps d'attente: 2 heures.

Ingrédients pour 20 à 25 macarons moyens:

Pour les coques:

- 200 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de blanc d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- Pour une couleur marron pâle: 4 gouttes de colorant liquide vert + 1 goutte de colorant liquide rouge

Pour le "confit" de pommes:

- 350 g de chair de pommes assez acides (breaburn, granny-smith): 3 ou 4 belles pommes.
- 30 g de sucre roux
- 10 g de "Vitpris" ou de pectine en poudre (on peut doubler la quantité pour une garniture plus "compacte")
- 2 cuillères à soupe de "sauce caramel" au beurre salé
- 50 g de beurre doux

Pour la sauce caramel au beurre salé:

- 200 g de sucre semoule
- 20 cl de crème liquide
- 25 g de beurre salé

Recette:

1) **Préparer les coques des macarons:** Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes. A la fin, verser ce qui n'a pas pu être tamisé sur la partie tamisée.



2) Monter les blancs en neige ferme. Pour cela il est préférable qu'ils soient à température ambiante. Ajouter le sucre semoule, le colorant et continuer à battre 2 ou 3 minutes.



3) Verser les poudres tamisées **sur** les blancs en neige (très important). Incorporer les blancs à la spatule par un mouvement rotatif de haut en bas.



4) **Macaronner** la pâte: il s'agit de lisser la pâte à la spatule souple (ou maryse) pour qu'elle fasse le ruban (elle doit couler en continu lorsqu'on la fait tomber et avoir une consistance proche de celle d'une crème dessert). Pour cela ramener la pâte du dessous sur le dessus avec une spatule tout en lissant le dessus de la pâte avec le plat de la spatule souple (ou maryse).



5) Monter les macarons à la poche à douille sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé ou de papier aluminium siliconé (marque Albal). Tenir verticalement la poche à douille au dessus de la plaque, presser doucement. Quand la taille de macaron souhaitée est atteinte, laisser l'embout de la poche à douille dans la pâte du macaron, arrêter de presser et sortir l'embout par le côté (en le sortant à la vertical, on formerait un "bec" pas très esthétique). Dresser les macarons en les décalant d'un rang à l'autre. Laisser "croûter" les macarons à température ambiante pendant au moins 45 minutes (la pâte sèche un peu et les macarons sont plus lisses).



6) Préchauffer le four à 150°C pendant 10 minutes. Baisser le four à 125°C ou 130°C et enfourner les macarons. Pour que la collerette se forme il faut que le dessous des macarons cuise moins vite que le dessus. Pour cela, poser la plaque des macarons dressés sur une autre plaque **froide** pour isoler le dessous des macarons durant la cuisson. Laisser la porte du four entrouverte et cuire pendant **17 à 18 mn** (ils sont cuits lorsqu'ils ne bougent plus lorsqu'on les touche).

7) **Préparer le confit de pommes:** peler et couper en morceaux les pommes. Les faire cuire avec le sucre à feu très doux dans une casserole antiadhésive et à couvert pendant environ 25 minutes. Ajouter le "vitprix" et le caramel. Laisser mijoter en mélangeant pendant 3 ou 4 minutes.



8) Eteindre le feu, ajouter le beurre coupé en morceaux et mixer au mixeur plongeant. Laisser refroidir et réfrigérer au moins 2 heures.



9) **"Monter" les macarons:** Garnir les coques de confit de pommes avec une poche à douille. Réfrigérer 24 heures avant de déguster (idéalement). Les macarons se conservent 3 ou 4 jours au réfrigérateur et peuvent se congeler.

