



Macarons caramel beurre salé La garniture



1^{ère} version :

80g de sucre en poudre, 15cl de crème fleurette, 20g de beurre demi sel + 1 pincée de fleur de sel, 50g de très bon beurre doux.

Faire un caramel à sec en incorporant le sucre dans la poêle chaude en 4 fois. Mettre 1 première fois 20g, le laisser fondre et prendre couleur, ajouter 20g recommencer l'opération et ainsi de suite. Laisser prendre une belle coloration puis l'éteindre progressivement avec 15cl de crème fleurette chaude. Incorporer 20g de beurre demi sel et 1 pincée de fleur de sel. Débarrasser et laisser complètement refroidir.

Fouetter 50g de très bon beurre doux pour l'aérer, incorporer le caramel et dresser les macarons à la poche sans attendre.