



Macarons au caramel au beurre salé, coeur coulant caramel et paillettes de crêpes dentelle (Recette avec la meringues italienne)

Ingrédients pour 120 coques (60 macarons) :

Pour le sirop : - 150 Grs de sucre semoule - 50 Grs d'eau

Pour l'appareil à macarons : - 150 Grs de poudre d'amandes - 150 Grs de sucre glace - 50 Grs + 50 Grs de blancs d'oeuf vieillis - 15 Grs de sucre semoule - Colorant alimentaire marron en poudre - QS de paillettes de crêpes dentelle voir <http://www.gavottes.fr>

Pour la ganache montée ivoire parfumée au caramel : - 100 Grs de fèves de couverture [Ivoire Valrhona](#) - 50 Grs de crème liquide entière (bouchon rouge) - 6 Grs de miel neutre (Acacia par exemple) + 160 Grs de crème liquide entière.

Pour le caramel au beurre salé : 80 Grs de sucre, 30 Grs de beurre demi-sel, 100 Grs de crème fleurette, 4 Grs de fleur de sel.

Préparation :

Le caramel au beurre salé :

Sans le remuer, chauffer à sec la moitié du sucre dans une casserole à fond bien plat. Quand il a fondu ajouter la seconde moitié et toujours sans remuer, chauffez pour obtenir un caramel légèrement ambré. Stopper sa cuisson en y incorporant le beurre puis la crème tiède. Attention aux projections !!!! Remuez bien pour homogénéiser et réserver à température ambiante.

.../...



Les coques :

1 - Préchauffer votre four à 140°. Commencer à monter 50 Grs de blancs d'oeuf avec 1 pincée de sel. Dans le même temps réaliser votre sirop en portant à 110°C le sucre et l'eau sans remuer.

2 - Quand les blancs deviennent bien mousseux incorporer en 3 fois le sucre en poudre pour bien les structurer. Y verser ensuite le sirop à 110°C en prenant bien soin de le faire couler sur les parois du bol du robot ou du cul de poule. Laisser tourner votre robot à vitesse moyenne pour refroidir la masse à 40°C environ.

3 - Baisser encore la vitesse et ajouter en une fois les 50 Grs de blancs non montés et une pointe de cuillère de colorant marron. Laisser tourner quelques secondes puis à l'aide d'une maryse, incorporer en deux fois le mélange poudre d'amande et sucre. Travailler de bas en haut en soulevant l'appareil pour macaronner afin d'obtenir un appareil brillant et lisse qui forme un ruban quand il s'écoule de la maryse.

4 - Garnir une poche munie d'une douille de 10mm et dresser en quinconce sur une plaque perforée recouverte de papier cuisson. Avant d'enfourner, parsemer de quelques pincées de miettes de gavotte et enfourner immédiatement pour 14 minutes environ en fonction du four.

La ganache montée au caramel :

Pendant que vous faites fondre doucement les fèves Ivoire, chauffez la crème et le miel jusqu'à petite ébullition. Quand la crème est chaude, l'émulsionner en 3 fois avec le chocolat fondu pour obtenir une ganache lisse et brillante. Incorporer la moitié du caramel au beurre salé refroidi et ajouter les 160 Grs de crème fraîche restante. Lisser au mixer, filmer au contact et réserver au frais à 4°C maximum jusqu'au lendemain.

Juste avant le dressage, refroidir le bol du robot dans votre réfrigérateur puis y verser la ganache. La monter au fouet afin d'obtenir une crème bien ferme mais aérée. Remplir une poche munie d'une douille de 8mm et réserver au froid.

L'assemblage :

Étaler les coques sur le plan de travail et les rassembler deux par deux en prenant soins de les marier par tailles identiques pour faciliter l'assemblage. Disposer un peu de ganache montée au caramel sur une coque en évitant soigneusement de garnir le centre qui sera le siège du coeur coulant caramel comme ci-dessous :

