

Il était une fois...des macarons

MACARONS POIRES ET CARAMEL AU BEURRE SALE



INGRÉDIENTS pour les coques

- 3 blancs d'œufs
- 200g de sucre glace
- 125g de poudre d'amandes
- 30g de sucre en poudre
- colorant alimentaire couleur de votre choix

INGRÉDIENTS

- 250g de poires
- 1/3 de gousse de vanille
- 1 cuillère à café rase d'agar agar
- 3 cuillères à soupes de crème de Salidou

Dans une poêle faire revenir les poires coupées en tout petits dés à feu vif avec les graines de la gousse de vanille. Remuez constamment pour faire évaporer l'excès de jus et pour éviter que les fruits n'accrochent. Ajoutez la crème de salidou et l'agar agar. Délayer dans une cuillère à soupe d'eau. Continuez la cuisson à feu moyen pendant 1 minute au moins, puis laissez refroidir.

Pour les coques.

Mixer le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs en neige. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le sucre en poudre et continuez à battre jusqu'à obtenir des blancs d'œufs très dense qui forment une pointe quand on soulève le fouet (bec d'oiseau). Ajoutez le colorant.

Versez les blancs en neige sur la poudre et mélanger en soulevant la masse à l'aide d'une spatule. Continuez jusqu'à obtenir une pâte fine mais évitez qu'elle ne devienne liquide. Mettre la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque perforée mettre du papier sulfurisé. Formez des petits tas en quinconce. Laissez croûter pendant une vingtaine de minutes voir plus si besoin.

Préchauffez votre four à 150°C. Faire cuire les macarons pendant 15 à 20 minutes. Les sortir du four et laissez-les refroidir avant de les décoller.

Remplir les coques de macarons deux par deux avec la préparation aux poires.

<http://magacarons.canalblog.com>