

Ce macaron a eu un grand succès auprès de tous ceux qui y ont goûté, sauf moi, je le trouve trop sucré !! Mais bon en même temps c'est normal pour du caramel !!

Plusieurs possibilités s'offraient à moi lors de la réalisation de ce petit bijou. Soit, réaliser un caramel moi-même, suffisamment épais ; soit prendre de la crème de Salidou, humm, trop simple me direz-vous !! ou alors faire une expérimentation, car s'en est bien une ...

Comme je suis une « warrior » dixit mon amie Leila j'ai opté pour l'expérimentation !

Elle consiste en un mélange de vrais caramel au beurre salé préalablement fondus, auxquels j'ajoute de la crème fraîche, du caramel liquide et un peu de beurre salé.



La recette des coques :

- 200 g de sucre glace (de préférence sans amidon)
- 130 g de poudre d'amande
- 3 blancs d'œufs (ou 100g) séparés de leurs jaunes depuis 2 jours
- 30 g de sucre en poudre
- jus de citron, sel (ou crème de tartre)
- colorant

Mélanger le sucre glace à la poudre d'amande puis tamiser.

Dans un saladier, monter les blancs en neige avec une pointe de sel et une giclée de jus de citron (*cela permet aux blancs de rester bien serrés pendant le macaronnage et donc de texturer la pâte afin qu'elle ne soit pas trop liquide lors du dressage des coques*). Ajouter le colorant .

Saupoudrer le mélange poudre d'amande/ sucre glace sur les blancs en neige et "macaronner" à l'aide d'une maryse (spatule en silicone). Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, brillante, ni trop épaisse, ni trop liquide.

Dresser les coques à l'aide d'une poche à douille (ou d'une seringue de pâtisserie)

Laisser "croûter" toute une nuit ou au moins 5h (*si le temps de croûtage est réduit il y a un risque qu'une fois au four les macarons ne forment pas de collerette et se craquellent, j'en ai fait l'amer expérience !!*)

Pré-chauffer le four à 160°C et enfourner les macarons durant 9min.

Attendre quelques minutes puis décoller les coques, si besoin avec une lame de couteau le long du papier.

Fourrage caramel au beurre salé :

- 20 caramels au beurre salé de Guérande
- 1càs de crème fraîche
- 10g de beurre salé de Guérande
- 2càs de caramel liquide pour nappage
- 1 càs de mascarpone

Faire fondre au bain-marie les caramels, y incorporer la crème fraîche puis le beurre salé.

Bien mélanger et ajouter le caramel liquide dans le mélange encore chaud.

Laisser refroidir toute une nuit au réfrigérateur puis ajouter la mascarpone avant de garnir les coques.

Astuces :*Vous pouvez remplacer les blancs d'œufs par une poudre (de blanc d'œuf) qui se reconstitue avec de l'eau suivant le rapport 5g de poudre +30 g d'eau. Cela évite d'attendre plusieurs jours avec des oeufs clarifiés dans votre frigo . De plus si vous faites souvent des macarons comme moi ou en grosse quantité on est vite envahi par les jaunes d'œufs dont on ne sait plus quoi faire!!! Autre avantage de cette poudre: les blancs montent plus facilement en neige et on une meilleure tenue (ne grainent pas).*

Autres astuces : votre poudre d'amande doit être très fine (macarons plus lisses) si ce n'est pas le cas il faut la re-mixer ; d'autre part elle doit être bien sèche, pour s'en assurer vous pouvez laisser le paquet ouvert ou bien passer la poudre d'amande au four (10 min à 150°C) avant de l'utiliser.

Ce macaron est un peu plus fragile que les autres parfums. Il a besoin de rester au frais jusqu'au moment de le servir, contrairement aux autres que l'on peut sortir 30 min avant, pour en développer le goût.