



Petits gâteaux

Macarons au caramel au beurre salé



8h

TEMPS TOTAL

7h30

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

0

REPOS

542

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les coques de macaron

130 g **Amande(s) en
poudre**
200 g **Sucre glace**
90 g **Blanc(s) d'oeuf**
30 g **Sucre semoule**
7 g **Cacao en poudre**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la ganache au caramel au beurre salé

130 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
50 g **Chocolat au lait**
1 c. à soupe **Lait demi-
écrémé**

Étape 1

Préparations des coques de macaron

- 1 Placer la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao dans le bol d'un robot puis mixer pendant 1 minute.
- 2 Tamiser la poudre obtenue dans un saladier à l'aide d'une passoire fine.
- 3 Placer les blancs d'oeufs et le sel dans un saladier.
- 4 Les monter en neige à l'aide d'un batteur et incorporer le sucre semoule quand ils commencent à former des vagues.
- 5 Battre encore à pleine puissance, jusqu'à ce que les blancs forment un bec sur les fouets.
- 6 Incorporer assez énergiquement le premier tiers de blancs au mélange de poudres à l'aide d'une maryse puis mettre le reste beaucoup plus délicatement.
- 7 La pâte doit être homogène, souple et former un ruban quand on la soulève à l'aide de la maryse.
- 8 Transférer l'appareil à macaron dans une poche à douille munie d'une douille lisse à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 9 Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 10 Dresser des macarons d'environ 3 cm de diamètre sur les plaques à pâtisserie, en veillant à bien les espacer.

- 11 Laisser "croûter" les macarons pendant 1 heure à température ambiante.
- 12 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 13 Enfourner et compter 13 minutes de cuisson.
- 14 Il est préférable de procéder successivement à la cuisson des deux plaques.
- 15 Sortir les macarons du four et les laisser refroidir complètement avant de les décoller du papier sulfurisé.

Étape 2

Préparation de la ganache au caramel au beurre salé

- 1 Porter la crème fleurette à ébullition dans une petite casserole.
- 2 Placer le sucre dans une autre casserole à fond épais.
- 3 Porter sur feu vif et laisser caraméliser sans mélanger.
- 4 Incorporer le beurre salé hors du feu dès que le caramel présente une couleur rousse puis verser la crème bouillante. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 5 Attention aux projections. Procéder à la caramélisation dans une casserole assez grande car il y a des risques de débordements lors de l'introduction de la crème fleurette.
- 6 Casser le chocolat au lait dans un bol et ajouter le lait.
- 7 Placer au four micro-ondes à puissance 400W et chauffer pendant 1 minute.
- 8 Lisser le chocolat à l'aide d'une fourchette puis incorporer le caramel au beurre salé.
- 9 Réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer une cuillère à café de ganache au caramel au beurre salé sur une coque.
- 2 Déposer une seconde coque sur la ganache puis la faire tourner en appuyant légèrement pour répartir la ganache sur toute la surface du macaron.
- 3 Poursuivre jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 4 Les coques n'ont pas toutes exactement le même diamètre, il est donc judicieux de les apparier avant de les garnir.