

# Macarons caramel au beurre salé

*par Cecilecooks*



*Pour cette recette il faut un thermomètre car il faut faire un sirop, donc si vous n'en avez pas il faut partir sur une recette avec meringue française.*

Et pour mettre toutes les chances de son côté, il faut si possible :

- Séparer les blancs des jaunes au moins 48h à l'avance pour que les blancs vieillissent.
- Faire torréfier légèrement la poudre d'amandes pendant 10 minutes max à 150°C chaleur tournant pour exalter les saveurs.
- Faire toutes les pesées la veille, pour que tous les ingrédients soient à température ambiante.
- Ne pas manger les macarons tout de suite. Ils sont toujours meilleurs quand ils sont dégustés le lendemain. Il faut donc un peu de patience !

Réalisation : 20-30 minutes (pour les coques), 20 minutes (pour le caramel)

Repos : 24h (minimum), 48h c'est mieux (mais il faut savoir patienter...)

Cuisson : 10 minutes (pour les coques), 10 minutes (pour le caramel)

Quantité : 40 à 50 petits macarons

## **Ingrédients**

### Pour les coques

150 gr de sucre semoule

50 gr d'eau

2 fois 55 gr de blanc d'oeuf

15 gr de sucre semoule

150 gr de poudre d'amandes

150 gr de sucre glace

*pas de colorant*

### Pour la crème au caramel beurre salé

150 gr de sucre

150 gr de crème fleurette

35 gr de beurre

92 gr de beurre

2 gr de fleur de sel

## **Procédé**

### Pour les coques

Préchauffer le four à 145°C/150°C, chaleur tournante.

1 – Mettre le sucre semoule (150gr) avec l'eau dans une casserole. Porter sur le feu, en veillant à ne pas trop bouger le thermomètre ou thermo-sonde et à ne pas salir le bord de la casserole.

2 – Pendant ce temps, monter les blancs en neige. Ajouter une pincée de sel si ça vous rassure.

3 – Lorsque le fouet marque dans les blancs d'oeuf, serrer les en ajoutant en pluie fine le sucre semoule (15gr). Il faut que les blancs soit fermes mais pas trop non plus.

4 – Quand le thermomètre affiche 117/118°C (ajouter les goûtes de colorant si vous utilisez du liquide), baisser la vitesse du batteur et verser le sirop sur le BORD du robot, surtout pas sur le fouet !!!

Continuer à fouetter et maintenir la vitesse pendant environ 5 min, jusqu'à ce que le bol dans lequel est la préparation refroidisse.

Pendant ce temps, préparer votre poche à douille et déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque.

5 – Quand le bol est tiède/froid, ajouter l'autre partie des blancs d'oeufs. Fouetter quelques dizaines de secondes, le temps que la préparation soit homogène.

6 – A partir de cette étape, soit remplacer le fouet de votre robot par la feuille, soit utiliser une maryse.

Pour l'option "*feuille*", ajouter le mélange sucre glace + poudre d'amande, et mélanger quelques secondes, jusqu'à ce que les poudres soient bien intégrées. Ne pas aller trop loin dans le mélanger, il ne doit pas être trop liquide non plus. S'il ne l'est pas assez, finir de macaronner à la maryse.

Pour l'option "*maryse*", macaronner, c'est-à-dire qu'on ramène vers soit la préparation et on la soulève. Le mélange devient brillant et former un ruban qui ne doit pas casser. Dès que c'est bon ne plus toucher.

Personnellement je fais un petit test, je prends une cuillère à café et je pose un petit peu de la préparation sur ma plaque recouverte de papier sulfurisé. Je vérifie qu'elle ne s'étale pas trop vite (dans ce cas là il n'y a rien à faire, la préparation a été trop mélangée), sinon je regarde qu'elle s'étale quand même un peu et surtout que en tapant la plaque par dessus, le macaron se lisse sur le dessus et qu'il est le même volume sur toute sa surface (si ce n'est pas le cas, il faut macaronner encore un peu).

7 – Remplir la poche à douille si vous en avez une, sinon vous pouvez en faire une en créant un trou dans un angle d'un sachant congélation (pas trop gros non plus le trou), ou avec une cuillère, et dresser en quinconce (pour faire circuler l'air entre les macarons).

8 - Enfourner pour 10 minutes environ pour des petits macarons et 15 minutes environs pour des gros et à 145°C à chaleur tournante (mais tout dépend du four).

9 – A la sortie du four, attendre 2 minutes puis les décoller du papier cuisson et les creuser légèrement en appuyant sur le milieu du dessous du macaron. Comme ça on peut mettre plus de ganache et c'est encore plus gourmand.

**Attention** : si les macarons ne se détachent pas du papier, il faut verser délicatement de l'eau sous la feuille de papier cuisson en veillant à ne pas mouiller les macarons.

10 - Attendre qu'ils refroidissent pour les garnir.

## Pour la crème au beurre au beurre salé

11 – Mettre le sucre dans une casserole sur feu moyen. En même temps, chauffer la crème et la fleur de sel ensemble

**Attention** : sans que le mélange ne bouille, il s'agit juste d'éviter le choc thermique quand on va l'ajouter au caramel qui est à plus de 120°C.

12 – Laisser fondre le sucre un peu sans y toucher puis remuer constamment avec une spatule en bois, jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel uniforme et foncé comme un *Carambar*.

13 – Verser la crème chaude+sel sur le caramel et reporter à ébullition. On doit cuire jusqu'à 108°C pas plus, le mélange va réduire.

14 – Ajouter la petite portion de beurre (si possible à T° ambiante). Mélanger. Pas besoin d'être sur le feu. Revenir légèrement sur le feu si le beurre a du mal à s'incorporer au caramel+crème+sel.

15 – Débarrasser dans un cul de poule, filmer et réserver au réfrigérateur.

16 – Une fois que l'appareil est bien froid, faire ramollir la deuxième partie du beurre pour obtenir un beurre pommade. Ajouter le caramel.

17 – Fouetter l'ensemble au robot ou à la main pour "monter" le mélange.

**Attention** : c'est assez rapide au robot, 1 à 2 minutes maximum. Le mélange s'éclaircit en étant monté. Ne pas mélanger trop longtemps sinon il risque de trancher !!

18 – Mettre dans une poche munie d'une douille n°6 et garnir le centre des coques. Puis fermer délicatement le macaron avec son jumeau.

**Attention** : laisser une marge d'environ 5 mm autour, car la deuxième coque "aplatie" et étale la garniture.

19 - Mettre dans une boîte isotherme au froid, pendant une nuit minimum.

## Coup de fouet

- pour une version rapide - mais qui ne donne quand même moins pas tout à fait le même résultat - on peut remplacer la crème au beurre au beurre salé par de la confiture de lait... mais bon c'est plutôt s'ils vous manquent un ingrédient en dernière minute ou pressés.