

Macarons



Pour 40 macarons au caramel au beurre salé

Ingrédients :

Pour le caramel au beurre salé :

- 280 g de sucre semoule
- 130 g de crème liquide entière
- 200 g de beurre salé de bonne qualité

Pour la pâte à macaron :

- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre glace
- 5 cl d'eau
- 200 g de sucre semoule
- 2 fois 75 g de blancs d'œufs (5 blancs d'œufs environ, le poids est important !)
- de l'extrait de café liquide et du colorant jaune pour colorer la meringue



Commencez par la garniture au caramel.

Versez un tiers du sucre semoule (soit 95 g) dans une casserole à fond épais et faites chauffer sur feu moyen. Lorsque le sucre a fondu et qu'il a une couleur légèrement jaune, ajoutez le deuxième tiers du sucre et recommencez à faire fondre le tout en mélangeant délicatement. Répétez cette opération avec le dernier tiers jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Laissez cuire sur feu doux jusqu'à ce que le sucre ait une belle teinte caramel.

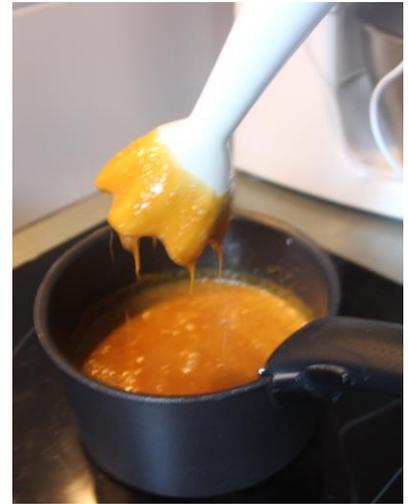


Ajoutez ensuite la crème liquide en plusieurs fois tout en remuant délicatement avec une spatule afin de décuire le caramel sur feu moyen. Prenez garde : l'ensemble peut mousser. Donc, ne vous brûlez pas !

Lorsque la crème est complètement incorporée, plongez votre thermomètre dans le caramel pour contrôler la cuisson. Il doit indiquer 108°C. Une fois ce degré atteint, enlevez la casserole du feu et ajoutez le beurre bien froid coupé en morceaux afin d'arrêter la cuisson.



En vous aidant d'un mixeur plongeant, mélangez l'ensemble afin de rendre le caramel bien lisse et homogène (vous pouvez aussi réaliser cette opération à l'aide d'une spatule, mais cela prendra un peu plus de temps). Versez le caramel dans un récipient bien propre que vous placez au réfrigérateur pour que le caramel épaisse.



Pendant ce temps, préparez les macarons.
Faites chauffer votre four à 170°C.

Versez la poudre d'amande et le sucre glace dans la cuve de votre mixeur. Faites tourner durant 30 secondes afin d'affiner le « tant pour tant » (TPT pour les professionnels). Tamisez-le ensuite dans un récipient à l'aide d'un tamis assez fin.
Si vous ne possédez pas de mixeur électrique, mélangez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace à la main, et tamisez-le directement.



Dans une casserole à fond épais, mélangez avec une spatule l'eau et le sucre semoule, puis faites chauffer sur feu moyen.

Nettoyez les bords intérieurs de votre casserole avec un pinceau propre trempé dans de l'eau froide afin de conserver une casserole sans sucre sur les parois.

Plongez votre thermomètre dans le sirop pour contrôler sa température. Elle doit atteindre 118-119°C.

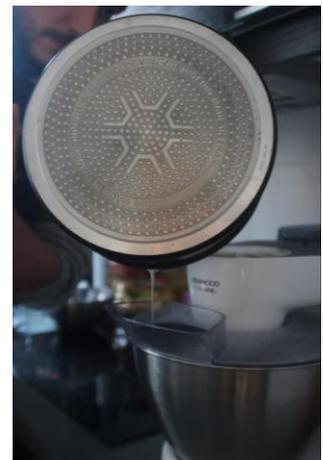


Pendant ce temps, versez 75 g de blancs d'œufs dans le bol de votre batteur.

Surveillez votre thermomètre, et lorsqu'il indique 114°C, faites tourner votre batteur à pleine vitesse.

Dès que le thermomètre indique 118-119°C, retirez la casserole du feu, baissez la vitesse de votre batteur (vitesse moyenne), et versez petit à petit votre sucre cuit sur les blancs montés, en prenant soin de le faire couler sur les bords de la cuve afin d'éviter toute projection de sucre.

Quand vous avez versé tout le sirop, faites de nouveau tourner le batteur à haut régime pour refroidir votre meringue (dite « italienne » étant donné qu'elle est composée de blancs d'œufs et de sucre cuit).



Lorsque la meringue est déjà bien mélangée, ajoutez-lui l'extrait de café liquide et le colorant jaune (ce dernier sert à donner une couleur caramel et non café, il va éclaircir l'ensemble). La couleur souhaitée est un brun assez clair.

Pendant ce temps, versez les 75 g de blancs d'œufs restants sur le tant pour tant et mélangez à l'aide d'une spatule rigide. Vous devez obtenir une sorte de pâte d'amandes assez épaisse.

Arrêtez votre batteur : la meringue doit être bien lisse, brillante et assez consistante, dite au « bec d'oiseau », car elle forme un léger bec au bout du fouet.

Vérifiez la température de votre meringue en la touchant du bout du doigt, elle doit être légèrement plus chaude que celui-ci.



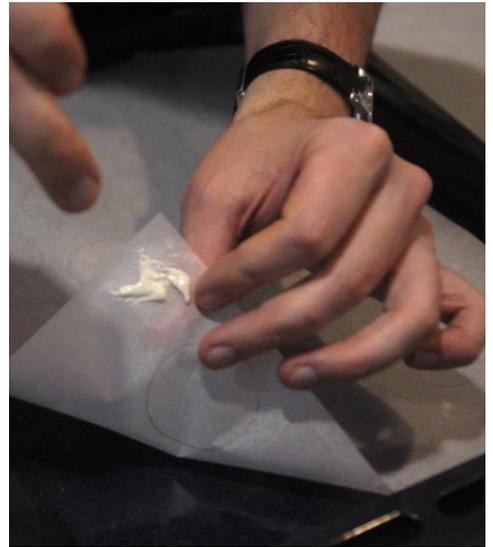
Prélevez une petite quantité de meringue à l'aide d'une spatule en caoutchouc et incorporez-la à votre pâte d'amandes.

Mélangez pour la détendre, puis ajoutez le restant de meringue, mélangez de nouveau, en prenant soin de bien gratter le fond de votre récipient.

Travaillez pour avoir un ensemble homogène, d'une consistance semi-liquide.



Pour la cuisson, avec un emporte-pièce (ou un verre) dessinez des disques de 4 cm de diamètre au stylo sur une feuille de papier sulfurisé : cela vous aidera à réaliser des macarons bien réguliers. Retournez la feuille et collez-la sur les 4 coins de la plaque avec un peu de pâte.



En vous aidant d'une poche à douille, réalisez les boules de pâte à macaron sur les plaques de cuisson, tapotez légèrement le dessous des plaques de manière à obtenir des macarons bien lisses.



Enfournez pendant 10 à 12 minutes en changeant le sens des plaques à mi-cuisson. Les macarons doivent obtenir une belle collerette et une couleur légèrement blonde.



Laissez ensuite complètement refroidir les macarons avant de les garnir.
Retournez les coques en les creusant légèrement.
Après avoir organisé vos macarons sur votre plaque, garnissez-les avec la garniture au caramel épais en vous aidant d'une poche à douille.



Fermez chaque macaron avec une coque non garnie.
Le caramel doit atteindre le bord des coques.



Placez les macarons sur une grande assiette que vous mettez au frais durant 1 heure afin de faire durcir la garniture. Consommez les macarons ensuite ou stockez-les dans une boîte bien hermétique.

