

Macarons, la recette de base et la garniture caramel beurre salé

D'après les recettes de Mercotte et Christophe Felder



Shopping : pour une quarantaine de macarons moyens, et 15 macarons garnis environ

1. Les coques

- 225g de sucre glace
- 225g de poudre d'amande
- 75g de blanc d'œuf

Pour la meringue italienne

- 75g de blanc d'œuf + 15 g de sucre
- 225g de sucre semoule
- 275g d'eau
- quelques gouttes de jus de citron et une pincée de sel
- Colorants (de préférence en poudre)

2. La garniture caramel beurre salé (Felder):

- 140 g de sucre
- 65 g de crème liquide entière (je vous conseillerai d'en mettre 75g à 85g)
- 100g de beurre salé
- deux pincées de fleur de sel (ajout personnel)

In process :

1. Les coques:

- Chauffez le four à 150° avec en même temps une plaque pleine posée sur la grille (lèche-frite à l'envers pour moi). [Ou plusieurs selon la capacité de votre four]
- Tamisez ou passez rapidement au mixer le sucre glace avec la poudre d'amandes. (mieux vaut mixer en petites quantités et j'ai passé le mélange 5 min à four tiède -70°-)
- Montez en neige 75g de blancs à T° ambiante avec 15g de sucre à ajouter en 3 fois ; le citron et/ou le sel. (mon robot n'aimant les petites quantités, je l'ai mis en marche dès le début de la cuisson du sucre).
- Cuire entre 110° et 118 ° (116 pour moi) les 225g de sucre et 75g d'eau sans remuer.
- Versez le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à vitesse moyenne et laissez tourner le robot pour refroidir légèrement le mélange (vitesse max).
- Incorporer le colorant aux 75g de blancs non montés, puis versez-les dans la meringue (vitesse 2 sur 5 pour moi), quelques secondes sans insister.
- Mettre le fouet et ajoutez les poudres, et macaronnez (on peut aussi le faire à la maryse) pour avoir un appareil lisse et brillant qui fait le ruban (au moins 2 à 3 min).
- Raclez le bord, et finissez de macaronner à la main.
- Dressez à la poche sur une plaque alvéolée (pas pour moi) recouverte de papier cuisson avec une douille de 10mm. Cuire 13/15min à adapter en fonction de son four (14 pour moi). Chez moi, j'ai posé la plaque sur une autre plaque (cela m'en faisait trois en tout, une chaude et 2 froides)
- Enlevez la plaque du four, attendez une trentaine de sec, les macarons du bord doivent commencer à se décoller assez facilement.
- Appuyez un peu sur le dessous pour pouvoir mettre plus de garniture ensuite.

Remarque : pour des macarons légèrement plus grands, le temps de cuisson était plus de 15/17 min, à 155°.

2. La garniture

- Dans une casserole, mettre le beurre, le sel et le sucre, puis à feu moyen en mélangeant, faire fondre.
- En parallèle, faire chauffer la crème dans une petite casserole ou au micro-ondes (ne la faites pas forcément bouillir car sinon vous perdrez une partie de liquide)
- Au bout de quelques minutes, lorsque le mélange a une belle couleur ambrée, verser petit à petit la crème bien chaude hors du feu, en mélangeant bien.
- S'il reste des petits morceaux de caramel, remettre sur feu doux/moyen, le temps de les faire fondre, ou passer dans une étamine.
- Laisser refroidir un peu, puis mettre dans une poche à douille.
- Laisser refroidir à température ambiante, puis garnissez les coques.
- Attendre 24h pour les déguster, ou dévorez tout de suite !!!