

Macarons au caramel et noix caramélisées

Pour 30 macarons

Pour les coques:

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

100g de blancs d'œufs

Colorant marron

Ganache

210g de sucre

97g de crème liquide

150g de beurre

50g de noix

200g de chocolat noir de couverture

La ganache: versez 1/3 du sucre dans une casserole et faites-le fondre à feu moyen, quand il a fondu rajoutez un deuxième tiers de sucre, laissez-le fondre de nouveau avant d'ajouter le reste de sucre. Laissez cuire le caramel jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur ambrée puis versez la crème en filet dans la casserole (attention aux éclaboussures). Mélangez le caramel et remettez-le sur le feu moyen en contrôlant la température avec une thermosonde, quand elle atteint 108°C, coupez le feu et incorporez le beurre en morceaux. Mélangez et au besoin mixez le caramel pour bien l'homogénéiser. Filmez au contact et laissez le refroidir au frais le temps de préparer les coques.

Dans la casserole qui a servie à faire le caramel, versez les noix et 1 cuillère à soupe de sucre, mélangez pour bien enrober les noix de sucre et laissez-les caraméliser à feu moyen. Débarrassez les noix sur une feuille de papier sulfuriser et laissez les refroidir.

Les coques:

Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace.

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre, puis quand ils commencent à mousser versez le restant du sucre. Les blancs doivent être lisses, brillant et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs en neige, ajoutez le colorant en poudre et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide (il doit s'écouler en formant un ruban quand vous soulevez la spatule). Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Formez les macarons sur une plaque pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez le dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques avant de les décoller.

Montage: Concassez les noix.

Garnissez la moitié des coques avec la ganache en vous aidant d'un poche à douille, formez un cercle de ganache, de façon à laisser un vide au milieu du macaron.

Répartissez un peu de noix concassées dans ce vide et refermez les macarons. Laissez-les au frais pendant 1 à 2 heures pour que la ganache durcisse.

Tempérez le chocolat noir (voir [ici](#)) et plongez à moitié les macarons dans le chocolat, déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et déposez quelques brisures de noix sur le chocolat encore liquide, quand tout les macarons sont prêts placez les au frais pour au moins 24 heures.

Si vous voulez comme moi faire des sucettes, tremper l'extrémité d'un bâtonnet de glace dans du chocolat fondu et collez-le sur la coque que vous allez garnir cela permet de tenir, ensuite garnissez les macarons de la même façon.