

# *Macaron caramel-pain d'épices*

## *Pour 30 macarons*

### *Pour les coques:*

*125g de poudre d'amandes*

*125g de sucre glace*

*125g de sucre*

*90g de blancs d'œufs*

*Colorant marron*

### *Ganache*

*210g de sucre*

*95g de crème liquide entière*

*150g de beurre salé*

*1 cuil à café de mélange d'épices à pain d'épices*

Préparez la ganache: versez la moitié du sucre dans une grande casserole, faites chauffer à feu moyen et quand tout le sucre a fondu ajoutez l'autre moitié de sucre et laissez le fondre de nouveau. Laissez cuire le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur ambrée.

Hors du feu incorporer la crème puis remettez la casserole sur le feu, faites chauffer jusqu'à atteindre la température de 108°C, coupez le feu et incorporez le beurre et laissez-le fondre avant d'ajouter le mélange d'épices. Mélangez, mixez si besoin et réservez au frais.

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.

Quand les coques sont froides et la ganache ferme, garnissez la moitié de vos coques avec cette dernière en vous aidant d'une poche à douille et refermez les macarons avec le reste de coques.

Gardez les macarons au frais au moins 24 heures avant de passer à la dégustation.