***Macarons au champagne***

**Pour environ 20 macarons**

Coques des macarons

(vous en aurez peut être en trop)

60g de blancs d'œuf

80g de poudre d'amande

80gde sucre glace

80g de sucre en poudre

*Garniture*

40ml de champagne sec

1 œuf

1/2 cuil à café de miel

25g de beurre

1/4 feuille de gélatine

1 tour de moulin de baies roses

Le petit plus

Des chutes de saumon fumé

Des noisettes concassées torréfiées

Ganache au champagne: plongez la gélatine dans un bol d'eau froide

Dans une casserole versez le champagne, le miel et l'œuf. Passez un petit coup de mixer à bras pour homogénéiser le mélange et faites chauffer sur feu moyen sans cesser de remuer.

Quand le curd commence à devenir crémeux, incorporez le beurre morceaux par morceaux, laissez le fondre avant d'incorporer la feuille de gélatine essorée. Mélangez pour bien la dissoudre, donnez un tour de moulin de baies rose, mélangez, filmez au contact et réservez au frais pendant 3h au moins (1 nuit c'est mieux).

Préparez 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 sur les blanc en neige 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 à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez les dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez  à 160° en chaleur tournante pendant 12 minutes.

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

Laissez refroidir les coques.

Montage (1 à 2 heures avant de servir) : A l’aide d’une poche à douille, déposez la ganache au champagne sur la moitié des coques, ajoutez un petit morceau de saumon fumé ou quelques noisettes concassées et torréfiées puis refermez les macarons.