



Les macarons aux Carambar

Recette pour 36 macarons. Préparation : 15 min. Repos : 20 min. Cuisson : 11 min.

Ingrédients

Blancs d'oeufs : 3
Sucre glace : 200 g
Poudre d'amandes : 125 g
Sucre en poudre : 30 g
Cacao amer en poudre : 10 g

Crème liquide : 100 g
Carambar : 16 (125 g)

Matériel

3 plaques à pâtisserie identiques
un robot avec couteau
un batteur avec fouets à neige
un tamis
un verre doseur
une balance ménagère
papier sulfurisé
une poche à douille large et lisse
une corne/spatule en plastique



Réalisation > les macarons

1. Mixer finement le cacao avec le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.
2. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.
- pas de colorant dans ces coques de macarons, pour obtenir une couleur d'un ton plus claire que les macarons au chocolat -
- il vous faut des blancs d'oeufs préparés au frais, c'est-à-dire déjà séparés de leurs jaunes, et attendant au réfrigérateur depuis quelques jours, ils seront ainsi optimisés pour la réussite de vos macarons. S'ils ne prennent pas fermement, vous avez toujours l'astuce d'ajouter quelques grains de sel fin ou quelques gouttes de jus de citron -
3. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
5. Dresser des petits dômes de 2 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce.
- pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du noeud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -
- les petits dômes vont s'étaler un peu pendant la période de repos, alors il vaut mieux commencer par en dresser des petits avant d'estimer leur taille finale : ceux-ci devraient mesurer environ 3 cm de diamètre après cuisson -
6. Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit.
- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four. Il s'agit juste de laisser sécher les petits ronds de macarons à température ambiante sur la plaque -

- 7.** Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides. Enfourner pour 11 minutes à 175°C. (13 à 17 minutes pour des macarons plus gros)
- cette technique de superposer 3 plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base ! -

Réalisation > le fondant aux Carambar

- 8.** Faire chauffer la crème, et y faire fondre les Carambar.
- 9.** Laisser refroidir pendant au moins 2 heures, afin que la ganache soit prise mais encore souple.

Montage

- 10.** A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons.
- s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls, sinon poursuivez la cuisson -
- 11.** Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de fondant aux Carambar.

Conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant. Bien sûr, ce n'est pas toujours facile de résister à la tentation...

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante. Mais n'oubliez pas qu'un macaron décongelé ne peut être recongelé ensuite !

Pure gourmandise

www.PureGourmandise.com
Marina@PureGourmandise.com