

## Macarons au caramel au beurre salé



Aujourd'hui ce sont de boooooons et beauuuux macarons que je vous propose ! Et pour les adeptes du caramel, je vais vous faire plaisir car ils sont au caramel au beurre salé ! Voilà vous l'aurez compris ils sont carrément irrésistible ! Cette fois-ci je n'ai pas pris la même recette que d'habitude (ma recette fétiche) mais je crois que maintenant celle-ci aussi sera une de mes recettes fétiches ! 😊

### **Pour une vingtaine de macarons**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour les coques:**

3 blancs d'oeufs à température ambiante (soit 90g)

30g de sucre en poudre

200g de sucre glace

120g d'amandes en poudre

1c. à soupe de cacao tamisé

Amandes effilées torréfiées

##### **Pour le caramel au beurre salé:**

100g de sucre en poudre

10cl de crème liquide

50g de beurre demi-sel

#### **Préparations:**

##### **Préparez le caramel au beurre salé:**

Faites fondre le sucre dans une casserole à bords hauts. Quand il a une belle coloration blonde, versez le crème liquide en deux ou trois fois et en surveillant car le mélange bouillonne et peut déborder.

Hors du feu, incorporez le beurre coupé en dés. Fouettez pour avoir un mélange bien lisse. Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.

##### **Préparez les coques:**

2 jours avant de commencer la préparation des macarons, séparez les blancs des jaunes d'oeufs et réservez-les blancs au réfrigérateur. Sortez-les 2H avant de préparer les macarons.

Mélangez le sucre glace, la poudre d'amandes ainsi que le cacao tamisé ensemble. Mixez-les, puis tamisez-les pour obtenir une poudre très fine.

Montez les blancs d'oeufs en neige avec 10g de sucre à vitesse moyenne. Quand ils commencent à prendre, versez le reste de sucre, augmentez la vitesse et montez en neige bien ferme.

Avec une spatule en silicone, mélangez les blancs en neige avec la poudre fine. Plongez la spatule dans le fond du récipient et soulevez la pâte. Quand les blancs sont bien incorporés, continuez à mélanger 1min pour rendre la pâte lisse.

Tapissez 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé. Versez la pâte dans une poche à douille lisse.

Dressez des disques de pâte d'environ 3cm de diamètre en les espaçant régulièrement. Posez sur la moitié des macarons une amande effilée. Posez chaque plaque sur la grille du four.

Laissez reposer à l'air libre 1H. La pâte va "croûter", c'est à dire qu'elle va sécher et ne plus coller au doigt. Enfourez 10 à 12min à 160°C (th.5).

A la sonnerie, sortez les macarons du four et laissez-les bien refroidir avant de les décoller.

Garnissez les coques de macarons sans amande de caramel au beurre salé et assemblez-les avec celles avec une amande.

Réservez au frais quelques heures avant de déguster.