

Macarons au flocons d'érable et caramel à la fleur de sel |

Recette pour 25 macarons

Description

Une coque de macaron moelleuse et croquante à la fois recouverte de flocons de sucre d'érable, garnie d'un crémeux de caramel à la fleur de sel.

L'astuce du chef

Gardez toujours vos macarons dans une bote hermétique que vous conserverez au réfrigérateur si vous les dégustez la journée même, ou au congélateur pour dégustation ultérieure.

Ingrédients

Pour les coques de macarons

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre
- 125 Gr Flocons d'érable

Pour le crémeux de caramel au beurre salé

- 160 Gr Crème 35%
- 130 Gr Sucre
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Beurre
- 3 Gr Fleur de sel
- 250 Gr Chocolat blanc
- 1.50 Feuille(s) Gélatine

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **295 F°**

Préparation de crémeux de caramel au beurre salé

Dans une grande casserole, déposez le sucre, petit à petit, et faites chauffer jusqu'à obtention d'une coloration blonde. Dans une casserole, faites bouillir la crème, le beurre ainsi que la fleur de sel. Déglacez le caramel à l'aide de ce mélange, puis laissez cuire à feu doux, environ 4/5 minutes. Mélangez jusqu'à obtention d'une texture bien homogène. Ajoutez les jaunes d'œufs, la gélatine et fouettez. Dans un grand bol, déposez le chocolat blanc. Versez le mélange de caramel sur le chocolat blanc et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Placez le crémeux ainsi obtenu sur une plaque à pâtisserie et réservez-le au réfrigérateur jusqu'à obtention de la texture désirée.

Préparations des coques

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique. Rassemblez dans le bol du robot coupe, la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis. Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Ensuite vous pouvez ajouter le sucre, laissez bien le sucre se dissoudre durant environ 2 minutes. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. ensuite finissez le mélange à l'aide d'une corne, terminez en

mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, saupoudrez les coques des flocons d'érable et laissez sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

Composez vos macarons

Laissez refroidir les coques de macarons et garnissez-les de crémeux de caramel au beurre salé.

Bon appétit!