# Macarons caramel au beurre salé

## Ingrédients pour les coques :

200 grammes de poudre d'amandes
200 grammes de sucre glace
75 grammes de blancs d'oeufs (en neige)
45 grammes de sucre
180 grammes de sucre semoule + 80 grammes d'eau
60 grammes de blancs d'oeufs

## Ingrédients pour le caramel au beurre salé :

120 grammes de sucre
0,8 dl de crème
50 grammes de beurre salé

## Préparation du caramel au beurre salé :

•Chauffer la crème dans une casserole, réserver
•Mettre le sucre dans une casserole, chauffer à sec,
jusqu'à l'obtention d'un caramel bien doré
•Retirer du feu, ajouter la crème chaude
•Remettre sur le feu, jusqu'à ce que tout le sucre cristallisé refonde
•Ajouter le beurre salé et mélanger afin d'obtenir un mélange crémeux
•Mettre au frais 1 heure

Préparation des coques :

•Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace, tamiser
•Monter les 75 grammes de blancs d'oeufs en neige,
ajouter petit à petit les 45 grammes de sucre
•Mettre les 180 grammes de sucre et l'eau dans une casserole,
chauffer le sirop à 110 degrés (sans thermomètre,
porter à ébullition en remuant jusqu'à ce qu'il épaississe,
retirer juste avant qu'il ne se colore, ce qui prends env. 2-3 minutes)
•Verser le sirop peu à peu en filet sur les blancs en neige tout en continuant à fouetter,
la chaleur du sirop cuit les blancs d'oeufs, on obtient ainsi une meringue Italienne
•Continuer à battre 3-4 minutes après avoir incorporer tout le sirop
•A l'aide d'une maryse, incorporer petit à petit le mélange amandes-sucre glace,
en soulevant la meringue et en alternant avec les 60 grammes de blancs d'oeufs non montés
•Colorer l'appareil à macaron avec du colorant alimentaire
•Remplir une poche à douille avec un embout lisse au 3/4, en pinçant
juste au-dessus de l'embout avec une pince à linge pour éviter que ça coule
•Dresser des petits dômes de 3 cm sur une plaque garnie
de papier sulfurisé à intervalles réguliers et en quinconce
•Cuire dans le four préchauffé à 150 degrés 13-14 minutes
•Sortir la plaque, faire glisser doucement la feuille de cuisson
garnies des coques sur le plan de travail
•Laisser refroidir 10 minutes, décoller délicatement
en passant un petit couteau à la base des coques
•Garnir les macarons avec le caramel au beurre salé