

# Macarons au CARAMBAR



## Pour 40 macarons :

- 200g de poudre d'amandes
- 200g de sucre glace
- 2 x 80 g de blancs d'oeufs
- 200g de sucre semoule
- 8cl d'eau
- 2 cuillères à café de poudre de cacao

## CRÈME AU CARAMBAR

- 200g de crème liquide
- 20 Carambar
- 60 g de chocolat au lait

## Etape 1 : La Crème au Carambar

- 1- Dans une casserole, verser la crème liquide et ajouter les Carambar.
- 2- Tout en remuant sur feu doux faire fondre les Carambar.
- 3- Lorsque les Carambar ont complètement fondus dans la crème, verser la préparation sur le chocolat.
- 4- Mélanger jusqu'à l'obtention du crème lisse.
- 5- Laisser refroidir un nuit au réfrigérateur.

## Etape 2 : Le Macaron

- 1- Mixer et tamiser le « tant pour tant » (poudre d'amandes + sucre glace) avec la poudre de cacao.
- 2- Dans une casserole, porter l'eau et le sucre en poudre, sans remuer, à ébullition. La température ne doit pas dépasser 110°C, l'utilisation d'un thermomètre est nécessaire.
- 3- Pendant ce temps, monter un blanc d'oeuf en neige.
- 4- Lorsque l'eau et le sucre sont à 110°C, coupez le feu et ajoutez, tout en continuant à battre, au blanc d'oeuf, en un fin filet, jusqu'à ce que la préparation est quasiment refroidi.
- 5- Ajoutez la dose de colorant alimentaire que vous voulez dans la meringue.
- 6- Dans un autre récipient, mélangez le blanc d'oeuf, non battus, avec le « tant pour tant », afin d'obtenir une épaisse pâte d'amandes.
- 7- Incorporez une petite dose de meringue à la pâte d'amandes à l'aide d'une spatule et aller du fond vers le centre du récipient. Puis incorporez en une fois le reste de la meringue délicatement.
- 8- Le mélange doit être homogène et non liquide.
- 9- Remplir une poche à douille et équipez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 10- Sur la plaque disposer à l'aide de la poche à douille, de « rond » de pâte assez espacés (la pâte va s'étaler). Tapotez doucement le dessous de la plaque pour faire ressortir de possible bulles d'air.
- 11- Faire reposer 1H les plaques pour que les coques sèchent légèrement.
- 12- Enfourner, à four chaud, à 145°C pendant 15 minutes.
- 13- Les coques doivent être lisses et brillantes avec une belle collerette.



### Etape 3 : Le Montage

- 1- Sortir la crème de Carambar du réfrigérateur et la mettre dans une poche à douilles.
- 2- Déposer une noisette de crème sur une coque et refermer avec une autre, en tournant légèrement pour que le macarons soit correctement rempli.
- 3- Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.
- 4- Conserver les macarons au frais pendant 2-3 jours.