

Macarons dattes, cannelle et fleur d'oranger Macarons poires-caramel au beurre salé



Pour les coques :

- 100g de **blancs d'œufs**
- 125g de **poudre d'amandes**
- 200g de **sucre glace**
- 30g de **sucre en poudre**
- 1 cc rase de colorant **blanc** (en poudre)
- 1 cc de **cannelle** en poudre

1. Mixez très finement au robot et tamisez les amandes et le sucre glace.

2. Montez les blancs en neige avec un peu de sel et quelques gouttes de jus de citron. Quand le fouet commence à laisser des marques, ajoutez le sucre en poudre en fouettant à vitesse maximale. Ajoutez le colorant blanc. Donnez un dernier coup de fouet : les blancs d'œufs doivent être fermes et brillants.

3. Incorporez progressivement et délicatement le mélange sucre glace et amandes avec une spatule en silicone en faisant attention de ne pas casser les blancs (enrobez la poudre dans les blancs d'un mouvement circulaire et régulier). A la fin, le mélange doit être brillant et former un ruban.

4. Remplissez une poche à douille avec la pâte. Refermez la poche. Dressez des macarons de 3-4 cm de diamètre sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé, en les espaçant de 3 cm environ. Tenez la douille verticalement quasiment contre la plaque et pressez la poche sans bouger la douille, de façon à obtenir de petits tas uniformes. Laissez reposer une heure afin que le dessus des macarons sèche. Pendant ce temps, préchauffez le four à 150°, chaleur tournante si possible.

5. Pour la version aux dattes seulement : avant d'enfourner les macarons, saupoudrez les coques d'un voile de cannelle en poudre à l'aide d'une passoire. Pour la version aux poires, ne faites rien de spécial. Faites cuire 10 à 15 minutes (temps très variable selon les fours). Au bout de 5-6 minutes, la collerette doit commencer à se former. A partir de ce moment, surveillez attentivement la cuisson : les macarons ne doivent en aucun cas brunir, ils seraient trop cuits. Lorsqu'ils paraissent fermes et prêts à se détacher de la plaque, sortez-les du four, déposez la feuille de cuisson sur un plan de travail humide pour faciliter le décollage, retournez les coques pour les laisser sécher. Si jamais les macarons restent collés à la feuille de cuisson ou se détachent difficilement, c'est sûrement qu'ils ne sont pas assez cuits. Vous pouvez réenfourner pour qq minutes en surveillant bien.

6. Laissez sécher les coques 24h à température ambiante avant de les garnir.

Garniture aux dattes :

- 150g de **pâte de dattes** (épicerie orientales, ou maison)
- 3 cs de **miel**
- 1 cs d'**eau de fleur d'oranger**
- 2 pincées de **cannelle** en poudre

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Garniture aux poires et au caramel :

option A (avec de la confiture)

- 150g de confiture de poires à la vanille pas trop sucrée si possible
- 2 cs rase de crème de salidou (tout dépend du dosage en sucre de votre confiture)

option B (version moins sucrée)

- 250g de **poires**
- 1/3 gousse de **vanille**
- 1 cc d'**agar agar**
- 3 cs de crème de **salidou**

Faites poêler les poires coupées en tout petits dés à feu vif dans un wok avec la vanille (gratter les graines). Remuez constamment pour faire évaporer l'excès de jus et pour éviter que les fruits n'accrochent. Ajoutez la crème de salidou et l'agar agar délayé dans 1 cs d'eau. Continuez la cuisson à feu moyen pendant 1 minute au moins, puis laissez refroidir.

© Du chant plein les casseroles

<http://www.nataliakriskova.com/article-25501190.html>