

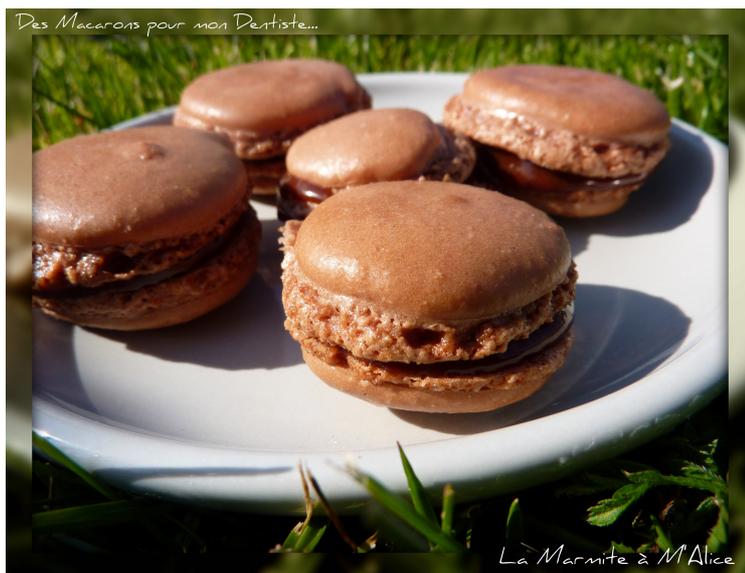
## Macarons Carambar (des macarons pour mon dentiste)

Pour 15 macarons environ :

2 blancs d'œuf  
80 g de poudre d'amande  
130 g de sucre glace  
30 g de sucre en poudre  
1 cuillère à café de cacao non sucré

Pour la ganache :

5 cl de crème liquide  
8 carambars au caramel



Préparation :

Verser le sucre glace, le cacao et la poudre d'amande dans la cuve d'un robot (lame en acier) et mixer les poudres. Les tamiser à l'aide d'une passoire fine et réserver.

Faire tiédir les blancs au micro ondes et les monter en neige.

Augmenter progressivement la vitesse du robot.

Lorsque les blancs sont montés, ajouter le sucre en poudre pour les serrer et former la meringue.

Verser alors le mélange poudre d'amande / sucre glace sur la meringue en 4 ou 5 fois, et avec une maryse, soulever délicatement la pâte de haut en bas tout en tournant le saladier d'un quart de tour pour bien insérer les poudres . c'est le macaronnage.

Lorsque la pâte forme un ruban en retombant et qu'elle a un aspect lisse et brillant c'est qu'elle est prête.

Verser la pâte dans une poche à douille lisse, et déposer des petits tas réguliers (en quinconce) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Laisser croûter 40 minutes (même plus c'est encore mieux) dans une pièce sèche.

Lorsque le temps de pause est terminé, préchauffer le four à 160°C, et enfourner la plaque (si possible au dessus d'une autre) pendant 10 minutes puis 3 minutes à 140°C.

Bien surveiller la cuisson.

Laisser refroidir complètement sur la plaque avant de les décoller.

Faire fondre les carambars avec la crème liquide dans une casserole à feu tout doux.

Garnir les coques avec la ganache au carambar.

Réserver au frais 24 à 48 heures si vous avez la volonté nécessaire...



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>

