



#### POUR LA COQUE MERINGUÉE

*Pour la pâte d'amande*

- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre glace
- 50 g de blanc d'œuf « vieilli » à monter en neige

*Pour le sirop et la meringue*

- 125 g de sucre en poudre / 30 g d'eau
- 50 g de blanc d'œuf « vieilli » à monter en neige

#### POUR LA GARNITURE

- 60g de sucre
- 125 g de beurre (*à température ambiante*)
- 150 g de chocolat blanc / 100 g de pâte de praliné
- 1 cuillère à soupe de rhum brun / vanille

## MACARONS PRALINÉS AU CAMEL

**Temps de cuisson** : 13 minutes

*Pour 15 macarons de 14 cm de diamètre*

### PREPARATION

#### LA COQUE MERINGUÉE

- **Le sirop.** Dans une petite casserole, **faire bouillir l'eau et le sucre** en poudre.
- **La meringue.** **Battre la moitié des blancs d'œuf « vieillis »** dans un saladier pour les faire monter en neige. Quand le sirop atteint 118°C, verser le sirop en filet sur le bord du saladier. Continuer à monter les œufs jusqu'à complet refroidissement. La meringue doit être ferme et brillante. Elle fait le « bec d'oiseau ».
- **La pâte d'amande.** **Mixer finement la poudre d'amandes et le sucre glace ensemble.** **Ajouter le restant des blancs d'œufs** jusqu'à l'obtention d'une pâte d'amande détendue. A ce stade, vous pouvez ajouter un colorant naturel (*cacao, café en poudre*) pour teinter les coques.
- **Le « macaronnage ».** C'est maintenant le moment le plus délicat ! **Incorporer la meringue à la pâte d'amande à la maryse** en faisant des gestes circulaires et en soulevant bien la spatule. On obtient un mélange brillant et lisse qui doit retomber en faisant le « ruban ».

- **La cuisson des coques.** Placer ce mélange dans une *poche à douille* de 8 mm de diamètre. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, préparer des coques de même taille et bien plates. Enfourner la plaque dans un four *préalablement préchauffé* à 145° C pendant **13 minutes**. La collerette se forme normalement au bout de 6 min. A la sortie du four, les coques doivent être dures sur le dessus mais moelleuses à l'intérieur, et adhérer légèrement au papier sulfurisé. **Laisser refroidir 5 minutes** sur une grille puis les décoller. Les coques doivent pouvoir se décoller sans problème. Avec le pouce, creuser légèrement l'intérieur pour pouvoir les garnir généreusement.

### ***LE GARNISSAGE***

- Dans une petite casserole à fond épais, **faire fondre le sucre** avec le rhum sur feu moyen. Quand il a fondu, le laisser cuire jusqu'à ce qu'il prenne une teinte caramel foncé. Couper le feu, ajouter le rhum et la vanille, et **incorporer petit à petit le beurre coupé en morceaux** dans la casserole tout en remuant avec une maryse pour décuire le caramel. Lisser à la spatule. Verser l'intégralité du caramel sur le chocolat blanc haché et la pâte de praliné. Mélanger au mixeur pour obtenir un caramel bien lisse et homogène. Mettre le caramel recouvert de film alimentaire au réfrigérateur *pendant une petite heure* pour le faire durcir avant de garnir les coques de macarons. Une fois le caramel bien pris au frais, le mettre dans une poche pâtissière munie d'une douille lisse de 8 mm de diamètre environ et garnir les coques.

*Laisser les macarons au réfrigérateur pendant au moins une nuit avant de déguster les macarons. Ils seront bons après une nuit au frais et excellents le deuxième jour car la crème aura bien imbibé les coques qui seront alors très moelleuses.*

### **\*\*\* NOTES \*\*\***

- Les **blancs d'œuf** qui seront utilisés pour la meringue doivent être « vieillis », c'est-à-dire qu'il faut les avoir séparés des jaunes au minimum 24H avant de les utiliser. *Attention, ces mêmes blancs d'œuf doivent être à température ambiante au moment de la préparation.* Il faudra donc les sortir du réfrigérateur au moins 2 heures avant.
- Pour que les macarons forment une jolie collerette, il faut utiliser du **papier sulfurisé**.
- Le **four** ne doit pas être trop chaud (145° C). Pour éviter de brûler les coques, mettre la plaque à pâtisserie sur la grille au milieu du four. Il sera aussi utile de laisser la lèche-frite tout en haut du four.