

Macarons crème brûlée

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 128g de poudre d'amande
- 47g de blancs d'œufs (1) à température ambiante
- 47g de blancs d'œufs (2) à température ambiante
- 32g d'eau
- 128g de sucre semoule
- 60g de crème liquide
- 30g de jaunes d'œufs
- 30g de sucre
- 12g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 60g de beurre

Préparation

1. Ça faisait longtemps que je n'en avais pas fait, me revoilà avec une nouvelle recette de macarons.
2. Si vous aimez la crème brûlée, je vous conseille vraiment ces macarons, tous ceux qui y ont goûté ont vraiment adoré, que ce soit au niveau du goût ou de la texture !
3. Par rapport à des macarons classiques, le seul accessoire supplémentaire dont vous aurez besoin est un chalumeau pour pouvoir caraméliser les coques.
4. !
5. [alt macaroncremebrulee4](https://iletaitungateau.
6. s3.
7. eu-west-3.
8. amazonaws.
9. com/macaroncremebrulee4.
10. JPG Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
11. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
12. Quand le sirop est à 118°C, versez-le en filet sur les blancs d'œufs et continuez à battre jusqu'à obtenir une meringue brillante.
13. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre.
14. Quand le mélange est homogène, ajoutez le reste de meringue italienne en mélangeant à l'aide d'une corne ou d'une maryse (c'est le macaronage).
15. Il faut détendre la pâte pour qu'elle soit homogène et souple, mais surtout pas liquide ; elle doit former le ruban.
16. Mettez l'appareil à macarons dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez les coques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
17. Personnellement je les laisse sécher avant de les mettre à cuire mais certaines personnes ne le font pas et ça marche bien aussi, alors à vous de voir ;-) Une fois que la pâte ne colle plus lorsque l'on pose le doigt dessus (environ 15-20 minutes) puis enfournez les coques dans le four préchauffé à 145°C pour 12 à 14 minutes (la température du four et le temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, il vous faudra sûrement un ou deux essais pour trouver le bon combo chez vous).
18. Une fois les coques cuites, laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.
19. Faites chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille grattée et les grains de vanille.

20. Laissez infuser quelques minutes (ou plus si vous pouvez, j'ai laissé infuser environ 1 heure).
21. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena.
22. Filtrez le mélange lait – crème – vanille puis faites-le chauffer à nouveau.
23. Versez le liquide chaud sur les œufs en remuant bien puis remettez tout dans la casserole.
24. Faites épaissir à feu doux en remuant constamment, puis quand la crème est suffisamment épaisse débarrassez-la dans un plat et filmez-la au contact puis faites-la refroidir.
25. Quand la crème pâtissière est froide, fouettez-la (dans le bol du robot muni du fouet ou bien au batteur électrique), puis ajoutez progressivement le beurre mou coupé en petits morceaux en continuant à fouetter jusqu'à obtenir une crème bien lisse.
26. Placez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse puis réservez jusqu'au montage.
27. Montage : QS de cassonade Prenez la moitié des coques, et saupoudrez-les de cassonade.
28. Caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau, laissez le caramel durcir et refroidir puis pochez une boule de crème à la vanille sur chaque coque.
29. Refermez les macarons avec l'autre moitié des coques.
30. Terminez en mettant un peu de cassonade sur chaque macaron, puis caramélisez-les et régalez-vous !