

MACARONS SPECULOOS

Ingrédients pour une soixantaine de macarons :

Pour les coques :

- 300g de poudre d'amandes
- 300g de sucre glace
- 300g de sucre semoule
- 75g d'eau
- 220g de blancs d'œufs (environ 5, mais le poids est important)
- 6 spéculoos écrasés
- 1 cuillère à café de cacao en poudre non sucré
- 1 pointe de colorant "jaune d'oeuf"

Pour la garniture :

- 75g de lait
- 40g de sirop speculoos (marque Monin)
- 3 spéculoos réduits en poudre
- 250g de beurre doux pommade
- 20g de sucre
- 80g de jaunes d'œufs
- 80g de meringue italienne

En cuisine :

3 à 4 jours avant : séparer les blancs des jaunes.

La veille :

1. Faire sécher la poudre d'amande au four à 110°C pendant une quinzaine de minutes. (elle ne doit pas colorer). Laisser refroidir.
2. Mixer ensuite cette poudre d'amande avec le sucre glace pour réaliser le tant pour tant. (attention à ce que cela ne chauffe pas trop).
3. Sortir les blancs du réfrigérateur.

Le jour J :

1. Réaliser un sirop avec le sucre poudre et l'eau à 120°C (d'où la nécessité d'une sonde).
2. Commencer à monter la moitié des blancs en neige (110g) lorsque le sirop atteint 100°. Ajouter le colorant "jaune d'oeuf".
3. Lorsque le sirop est à 120°C et que les blancs forment des becs, verser le sirop sur les blancs en laissant tourner le robot à vitesse maximum.
4. Laisser tourner le robot pour refroidir cette meringue dite italienne à 40°C.
5. Pendant ce temps, mélanger l'autre moitié des blancs au tant pour tant avec 1 cuillère à café de cacao en poudre.
6. Lorsque la meringue a refroidi, l'incorporer par tiers au mélange précédent à l'aide d'une maryse ou d'une corne. Le mélange obtenu doit former le ruban pour être ni trop lisse, ni trop dur.
7. Préchauffer le four à 150°C.
8. A l'aide d'une poche à douille (diamètre 11) faire des petits ronds disposés en quinconce sur une plaque couverte d'un papier cuisson.
9. Saupoudrer les coques de poudre de spéculoos. Laisser "croûter" une quinzaine de minutes et enfourner pendant 1/4 d'heure. (cela peut dépendre du four).
10. A la sortie du four, décoller les coques et les placer sur une assiette ou un plat, coque à l'envers pour les laisser refroidir.

Pour la crème au beurre (recette Lenôtre) :

Faire une meringue italienne :

1. Avec 40g d'eau et 160g de sucre faire un sirop à 120°C.
2. Monter 100g de blancs d'œufs avec 35g de sucre (garder les jaunes pour le reste de la crème).
3. Verser le sirop sur les blancs et laisser tourner le robot.
4. Par ailleurs, porter le sirop spéculoos et le lait à ébullition.
5. Fouetter les 80g de jaunes avec 20g de sucre et les spéculoos réduits en poudre. Verser le lait sur ces jaunes et remettre le tout sur le feu. Cuire jusqu'à 83°C.
6. Refroidir dans un saladier d'eau froide jusqu'à 30°C.
7. Pendant ce temps, ramollir le beurre avec la feuille du robot ou à l'aide d'une spatule.
8. Verser la crème spéculoos sur le beurre pommade. Bien homogénéiser et ajouter 80g de meringue.
9. Garnir les coques avec cette crème à l'aide d'une poche à douille.

Conserver les macarons au réfrigérateur et attendre si possible le lendemain pour les déguster !

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr