



## MACARONS AUX CARAMBARS



### INGREDIENTS pour la ganache montée carambars

- 50g + 120g de crème fraîche liquide entière
- 220g de chocolat blanc
- 20 carambars

### INGREDIENTS pour les coques

- 150g de sucre glace
- 150g poudre d'amandes
- 150g de sucre en poudre
- 55g +55g de blancs d'œufs
- 40g d'eau
- colorant alimentaire marron

Commencer par la ganache A faire la veille

*Dans une casserole faire fondre les carambars avec les 50g de crème liquide, puis faire chauffer l'ensemble. Verser en 3 fois sur le chocolat blanc, en mélangeant bien entre chaque.*

*Ajouter ensuite les 120g de crème liquide, bien mélanger et mettre au frigo toute la nuit. Le lendemain monté comme une chantilly*

Pour les coques.

-Préchauffez le four à 150°C

Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace. Ajoutez 55g de blancs d'œuf (non monté) et bien mélanger.

Faire cuire 150g de sucre en poudre et 40g d'eau à 118°C. A partir de 110°C commencez à monter les 55g de blancs d'œuf restant avec la cuillère à soupe de sucre et versez dessus le sirop doucement. Continuez de fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que la meringue tiédise (42°C).

Incorporez la meringue en deux fois et macaronez .

Prendre une plaque perforée et mettre dessus une toile "silpat". Faire des petits dômes avec une poche à douille lisse, et les espacer en quinconce. Pour la grosseur normalement 3.5 cm de diamètres.

Enfournez sur 2 plaques perforées et froides pendant 15 minutes (20 pour mon four). Laissez refroidir et garnir les coques de la ganache montée aux carambars.

**[Http://magacarons.canalblog.com](http://magacarons.canalblog.com)**