**Macaron Caramel-Poires**

 **Pour 8-10 gourmands**

**Le macaron :
- 4** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **- 75 g de poudre d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande)
**- 50 g de poudre de** [**noix**](https://recettes.de/noix)
**- 50 g de sucre en poudre**
**-125 g + 2 càs de sucre glace**
**- 25 g de fécule**
**- 1 pincée de sel**
**- amandes effilées
La mousse caramel-poires :
- 3 jaunes d'œufs**
**- 200 g de lait**
**- 200 g de crème liquide**
**- 4 feuilles de gélatine (8 g)**
**- 130 g de sucre**
**- 150 g de poires au sirop**
**- 2 càs d'alcool de poires**
 **la plaque du four tapissée de papier sulfurisé**
**Un cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre**
**Préchauffer le four à 150°C **

### ****Le macaron :****Torréfier rapidement dans une poêle à sec les amandes et les noix.Les laisser refroidir puis les mixer.Tracer 2 cercles de 22 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé.Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et le sucre en poudre.Incorporer 125 g de sucre glace puis les poudres de fruits et la fécule.À l'aide d'une poche à douille garnir les 2 cercles d'une spirale de macaron (je l'ai fait à la cuillère).Saupoudrer de sucre glace les 2 cercles et d'amandes effilées le cercle qui sera dessus.Laisser reposer 20 min puis saupoudrer de nouveau de sucre glace.Cuire 35 min puis laisser refroidir sur une grille.

**La mousse caramel-poires :**

Couper les poires en dés et les arroser d'alcool.
Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
Mettre 110 g de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau dans une casserole et faire un caramel doré.
Hors du feu ajouter 1 cuillerée à soupe d'eau, couvrir 1 min puis ajouter le lait chaud.
Remettre sur le feu et remuer pour dissoudre le caramel.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre restant.
Verser le lait au caramel et remettre sur le feu en remuant pendant 3 à 4 min jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Hors du feu, ajouter la gélatine et remuer pour la dissoudre
Râper une moitié de chaton de poivre long et laisser refroidir en remuant de temps en temps.
Fouetter la crème en Chantilly et l'incorporer à la crème au caramel.

### ****Le montage :****

Déposer un macaron dans un cercle de 22 cm sur le plat de service.
Répartir les dés de poires et verser la mousse.
Poser le 2ème macaron.
Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
Ôter le cercle et décorer à votre goût.
Pour moi, poire, amandes et noix caramélisées et fils de caramel.

**La décoration :
- poires au sirop**
**- caramel**
**- amandes et noix**

Ôter le cercle et décorer à votre goût.
Pour moi, poire, amandes et noix caramélisées et fils de caramel.
J'ai préparé un caramel et j'ai trempé quelques amandes et noix que j'ai laissé égoutter, tiré quelques fils.
Dans le reste de caramel j'ai mélangé quelques fruits et après refroidissement j'ai mixé pour obtenir un pralin
qui m'a servi à décorer le tour du macaron.