



GANACHE MONTEE CARAMEL BEURRE SALE

**À mettre en place la veille** : 50g de couverture Ivoire ou un chocolat blanc à 35% de beurre de cacao, 25g de crème fleurette, 3g de miel d'acacia, 75g de crème fleurette froide.

**Pour le caramel salé** : 40g de sucre, 15g de beurre demi sel, 6cl de crème fleurette, 2g de fleur de sel.

Chauffez à sec une casserole à fond plat et y fondre le sucre en 2 fois pour obtenir un caramel à sec légèrement ambré. L'éteindre avec le beurre puis ajoutez la crème chaude et la fleur de sel. Remuez bien et réservez cette sauce à température ambiante.  
2 : Faites fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro-ondes.  
3 : Portez juste à ébullition 25g de crème fleurette avec le miel.  
4 : Réalisez une émulsion à la maryse en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat pour obtenir un noyau élastique lisse et brillant. Incorporez la sauce au caramel.

5: Ajoutez 75g de crème froide, mélangez ou lissez au besoin avec un mixer plongeant sans incorporer d'air. Réservez au minimum 3 heures ou mieux une nuit au réfrigérateur.

**La finition** : Le lendemain, montez le mélange en chantilly à l'aide d'un petit fouet électrique, le mettre dans une poche munie d'une douille de 6mm et garnissez aussitôt les macarons.

#### **Astuces**

- Vous pouvez renforcer le goût salé en augmentant légèrement la quantité de fleur de sel.
- Vous pouvez, pour gagner du temps faire une ganache simple au caramel salé, sans ajouter les 75 g de crème froide.
- A défaut de sauce maison au caramel salé incorporez à la ganache 1 grosse cuillère à soupe de Salidou.

