

Macarons à la cajeta (confiture de lait)



La *cajeta* ("dulce de leche" en Argentine) est une confiture à base de lait de chèvre (parfois de vache) très populaire dans beaucoup de pays d'Amérique Latine. A défaut de la trouver, il est possible de la fabriquer à partir de lait concentré (voir notes).

Ingrédients pour 30 macarons

3 blancs d'œufs
100 grammes de poudre d'amandes
100 grammes de sucre glace
100 grammes de sucre blanc
Colorant couleur caramel
1 pot de *cajeta* (confiture de lait)

Préparation

1. Une heure avant, sortir les blancs d'œuf du réfrigérateur et les diviser en 2 parts égales.
2. Verser le sucre fin et 30 ml d'eau dans une petite casserole. Mélanger doucement et faire chauffer sans remuer.
3. Parallèlement, monter la moitié des blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsque les blancs commencent à mousser, ajouter une cuiller à soupe de sucre fin et augmenter la vitesse.
4. Lorsque le sirop est prêt, le verser tout de suite sur les blancs en neige, en battant à vitesse minimale. Une fois le sirop totalement versé, passer à la vitesse maximale jusqu'à ce que la meringue soit tiède.
5. Ajouter le colorant couleur caramel.
6. Préchauffer le four à 150°C.
7. Mélanger l'autre moitié des blancs avec le mélange de poudre d'amandes et sucre glace. Alléger en ajoutant un cinquième de meringue et mélanger avec une spatule en caoutchouc.
8. Ajouter le reste de meringue et mélanger le tout en soulevant la masse et en raclant bien les bords et le fond, jusqu'à ce que le mélange se liquéfie légèrement. Enfourner en superposant 2 plaques de cuisson, pendant 12 à 14 minutes. Sortir les macarons du four et laisser refroidir.
9. Garnir les macarons de *cajeta* et réserver au frais pendant 24 heures.

Notes: pour élaborer une confiture de lait, faire bouillir 1 boîte de lait concentré sucré au bain-marie pendant 45 minutes. Laisser tiédir. Ouvrir la boîte pour mélanger 80 grammes de beurre et l'y laisser fondre. Laisser refroidir avant emploi.

Bon appétit!