



Macarons à la poire et Saint Agur

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de repos : 40 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 2 poires Angély
- 1 Saint Agur Frais Plaisir
- Quelques noix de Grenoble
- 155 g de sucre glace
- 95 g d'amandes moulues
- 50 g de sucre en poudre
- 75 g de blancs d'oeufs
- Colorant alimentaire en poudre vert : à doser selon l'intensité souhaitée

1. Mélangez le sucre et les amandes moulues, puis tamisez l'ensemble.
2. Pesez les blancs d'oeufs dans un bol, mettez une pincée de sel et montez-les progressivement en neige au batteur en les faisant tout d'abord mousser. Rajoutez la moitié du sucre en poudre tout en continuant à battre, puis l'autre moitié. Rajoutez le colorant vert et mélangez encore au batteur.
3. Rajoutez le mélange amandes-sucre glace aux blancs d'oeufs et mélangez énergiquement la pâte à macarons à la maryse pour l'assouplir, jusqu'à obtention d'un mélange lisse et brillant.

4. Dressez les coques à l'aide d'une poche à douille sur un revêtement non adhésif.
5. Laissez croûter 35 à 40 min dans un endroit sec. Dès qu'au toucher la pâte ne colle plus au doigt, enfournez-les 14 min dans un four à chaleur tournante préchauffé à 150°C, puis laissez-les refroidir avant de les décoller.
6. Taillez les poires en lamelles. À l'aide d'un emporte-pièce de la taille du diamètre des macarons, y découper des disques.
7. Déposez un disque de poire sur les coques inférieures. À l'aide d'une poche à douille, garnissez les coques de Saint Agur Frais Plaisir, puis refermez les macarons.
8. À l'aide d'un pinceau, humidifiez les cerneaux de noix d'un peu de blancs d'oeufs puis déposez-les délicatement sur vos macarons.

© Saint Agur