



Macarons au foie gras et gelée de cerises

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 20 macarons

Ingrédients

Pour les coques

- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 3 cl d'eau
- 100 g de sucre semoule
- 75 g de blanc d'œufs clarifié à température ambiante

Pour le montage

- 10 cl de crème liquide
- 200 g de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Poivre Noir Sarawak Mi-Cuit Godard
- 30 g de gelée de cerises

1. Mixez finement la poudre d'amandes et le sucre glace et passez au tamis.
2. Faites chauffer l'eau et le sucre semoule jusqu'à 118°C.
3. Versez la moitié des blancs d'œufs dans le bol du robot et commencez à fouetter. Lorsque le sirop est à 118°C, versez-le sur les blancs montés en continuant de fouetter jusqu'à refroidissement. La meringue doit être lisse et bien brillante.

4. Mélanger la préparation poudre d'amandes/sucre glace avec les blancs d'œufs restants, puis l'ajouter sur la meringue. Remplacez le fouet par la feuille du robot et macaronnez à vitesse lente.
5. Préchauffez votre four à 160°C.
6. Garnissez votre poche à douille (douille lisse) de cette préparation et pochez vos macarons en quinconce sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Tapez la plaque sur le plan de travail pour enlever les bulles d'air qui risqueraient de faire craquer vos coques à la cuisson.
7. Enfournez 12 à 15 mn en retournant la plaque à mi-cuisson, pour une cuisson plus homogène. Laissez les macarons refroidir avant de les décoller.
8. Montez la crème bien froide en chantilly à l'aide d'un batteur, puis incorporez progressivement le foie gras tout en fouettant. Placez la préparation dans une poche à douille.
9. Garnissez la moitié des coques avec la crème de foie gras, disposez une petite quantité de confit de cerise au centre, puis refermez les macarons avec les coques restantes. Placez au frais au moins deux heures avant de servir.