



### **Macarons crème à l'huile de truffe, figes et jambon cru Aoste**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

*Pour les coques*

- 50 g de poudre d'amande
- 80 g de sucre glace
- 50 g de blanc d'œuf (un blanc et demi)
- 20 g de sucre en poudre

*Pour la garniture*

- 6 tranches de jambon cru « Fines et Fondantes » Aoste
- 8 cl de crème liquide
- Huile de truffe
- 80 g de ricotta
- 8 figes

#### **Préparer la pâte à macarons**

1. Mixer la poudre d'amande pendant 5 min, ou la tamiser. Mélanger la poudre d'amande au sucre glace.
2. Monter les blancs d'œufs en neige, puis leurs ajouter le sucre en poudre en continuant de les battre. Incorporer doucement ces blancs en neige au mélange sucre et poudre d'amande .

3. Placer le mélange dans une poche à douille. Déposer des ronds espacés de 3 cm sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
4. Laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes, pour qu'une légère croûte se forme. Préchauffer le four à 180°C. Enfourner les macarons pour 15 min.
5. Laisser complètement refroidir les coques de macarons. Retourner la moitié des coques.

### **Préparer la garniture des macarons**

1. Monter la crème à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique. Incorporer la crème montée à la ricotta agrémentée de quelques gouttes d'huile de truffe à l'aide d'un maryse, saler et poivrer.
2. Découper de fines lamelles de figues, réserver. Découper des lamelles de jambon cru Aoste.
3. A l'aide d'une cuillère, étaler un peu de crème à la ricotta & à la truffe au centre des coques de macaron, ajouter une lamelle de figue puis les lamelles de jambon cru Aoste et les refermer avec une seconde coque. Placer les macarons au réfrigérateur pendant au moins 1 h avant de les déguster.