



Collations

Macarons à la crème de foie gras

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de foie gras (canard)
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
70 grammes de beurre
confiture de figues
ciboulette

Pour les macarons

200 grammes de poudre d'amande
200 grammes de sucre en poudre
110 grammes blancs d'œufs (frais)
150 grammes de sucre
40 grammes d'eau
110 grammes blancs d'œufs

Méthode de préparation

Cuisez le sucre avec l'eau dans une casserole jusqu'à 118°C. Mélangez la poudre d'amandes et le sucre en poudre puis tamisez le mélange dans une passoire très fine. Versez le blanc d'oeuf dans un plat et mixez pour avoir une masse mousseuse. Incorporez le sirop de sucre dans un mouvement fluide puis mixez à fond.

En mélangeant incorporez le blanc d'oeuf frais à la poudre d'amandes et au sucre en poudre. Incorporez prudemment ce mélange à la pâte puis mélangez avec une spatule pour obtenir une pâte molle et solide à la fois.

Remplissez avec la pâte une poche à douille munie d'une petite douille. Faites des cercles de pâte de macaron sur une feuille à pâtisserie que vous faites glisser sur une plaque de cuisson. Faites reposer les macarons 45 minutes. Cuisez-les ensuite 10 minutes dans un four préchauffé à 150°C. Après la cuisson retirez la feuille à pâtisserie de la plaque et laissez refroidir.

Mettez le beurre dans un plat et mixez pour obtenir une mousse aérée et pâle. Incorporez le foie gras en portions et continuez à mixer pour obtenir une crème lisse et homogène. Réservez 10 minutes au frigo. Mettez ensuite la crème dans une poche à douille et enduisez la moitié des macarons avec la crème. Fermez avec l'autre moitié des macarons. Déposez-les sur un plateau à tarte et terminez avec un peu de confiture de figues, de

la ciboulette ciselée et un peu de cannelle en poudre.

