



Hapjes

Macaron met foie gras

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram foie gras (eend)
1 eetlepel kaneelpoeder
70 gram boter
vijgenconfituur
bieslook

Voor de macarons

200 gram amandelpoeder
200 gram poedersuiker
110 gram eiwitten (vers)
150 gram suiker
40 gram water
110 gram eiwitten

Bereidingswijze

Kook de suiker met het water in een pan tot 118°C. Meng het amandelpoeder en de poedersuiker en zeef het mengsel door een hele fijne zeef. Giet het eiwit in een kom en mix tot een schuimige massa. Voeg de suikersiroop in een vloeiende beweging toe en mix krachtig verder.

Meng het verse eiwit onder het amandelpoeder en de poedersuiker. Meng dit mengsel voorzichtig onder de pasta en spatel tot er een zachte en toch stevige massa ontstaat.

Vul een spuitzak met een kleine spuitmond met het beslag. Spuit het beslag van de macarons op een bakmatje in cirkels en schuif op een bakplaat. Laat de macarons 45 minuten rusten. Bak ze daarna 10 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C. Haal het matje na het bakken van de plaat en laat afkoelen.

Doe de boter in een kom en mix tot een luchtige, bleke mousse. Meng er de foie gras in porties door en blijf mixen tot een gladde, homogene crème. Zet 10 minuten in de koelkast. Doe de crème in een spuitzak en vul de helft van de macarons met de crème. Sluit ze met de andere helft van de macarons. Leg ze op een taartplateau. Werk af met een beetje vijgenconfituur, fijngesneden bieslook en wat kaneelpoeder.

