

Duo de macarons salés {Roquefort vs Foie gras}

Pour 30 macarons

(15 au foie gras+15 au roquefort)

Pour les coques

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

90g de blancs d'œufs

1 cuil à café de colorant poudre rose

Garniture au roquefort

75g de roquefort

60g de ricotta

Chutney de poire au poivre penja

colorant noir

Garniture au foie gras

75g foie gras

11 g beurre mou

Confit de figue

Colorant marron

Préparez les coques: Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace.

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre puis quand ils commencent à mousser versez le restant du sucre. Les blancs doivent être lisses, brillant et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs en neige et mélangez, quand le mélange est homogène divisez-les en 2 masses de même poids et ajoutez les colorants puis continuez de mélanger chaque masse avec une spatule jusqu'à ce qu'elles prennent une consistance semi-liquide (il doit s'écouler en formant un ruban quand vous soulevez la spatule). Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Formez les macarons sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez les dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques.

Garniture au roquefort: A l'aide d'une fourchette, écrasez le roquefort, ajoutez la ricotta, mélangez sommairement et finissez au fouet électrique pour obtenir une texture aérienne. Versez cette garniture dans une poche à douille puis pochez-la en cercle sur la moitié des coques de façon à laisser un espace vide au centre. Garnissez cet espace avec de la chutney de poire avant de refermer les macarons et de les laisser reposer au frais pendant 24 heures.

Garniture au foie gras: Travaillez le beurre et le foie gras pour les mélanger puis fouettez-les pour obtenir une texture aérienne. Versez cette garniture dans une poche à douille puis pochez-la en cercle sur la moitié des coques de façon à laisser un espace vide au centre. Garnissez cet espace avec de la chutney de poire avant de refermer les macarons et de les laisser reposer au frais pendant 24 heures.