

Macarons au chocolat garnis au foie gras & aux figues

Ingrédients pour une cinquantaine de macarons :

- 250 grs de poudre d'amandes
- 450 grs de sucre glace
- 200 grs de blancs d'oeufs
- 50 grs de sucre en poudre
- 15 grs de cacao amer type Van Houten

Préparation :

Faites chauffer votre four à 150/160° C.

Broyez finement la poudre d'amandes et 250 grs de sucre glace, on appelle l'ensemble des deux le tant pour tant.

Passez au tamis ce mélange et retirez les morceaux de poudre d'amandes qui sont un peu trop gros pour passer dans le tamis.

Ajoutez le reste du sucre glace soit 200 grs et le colorant puis mélangez bien.

Montez les blancs d'oeufs et serrez avec le sucre en poudre en 2 à 3 fois.

Versez le tant pour tant sur les blancs d'oeufs montés et mélangez à l'aide d'une spatule dans un premier temps et pensez à bien racler le bol.

Macaronnez, c'est à ce moment là qu'il faut regarder si l'on arrive à obtenir un ruban.

Coulez la pâte dans une poche à douille sur des feuilles de papier sulfurisé.

Faites croûter 30 minutes.

Faites cuire 15 à 20 minutes en fonction de votre four, durant la cuisson éviter d'ouvrir celui-ci.

Après cuisson, déposez votre feuille sur un plan de travail froid et laissez refroidir avant de décoller les coques.

Conservez dans une boîte au frigo, vous pouvez aussi les congeler.

Ingrédients pour la garniture :

- 150 grs de foie gras
- 5 cl de crème liquide
- Quelques figues séchées

Préparation :

Mixez le foie gras et la crème liquide.

Versez la préparation dans une poche à douille et garnissez vos coques de macarons.

Pour des macarons au foie gras et aux figues, coupez vos figues séchées en petits dés et ajoutez 3 petits dés de figues dans vos coques garnies de foie gras.

Placez vos macarons au frais dans une boîte hermétique.

Sortez les environ 20 à 30 minutes avant dégustation.

<http://philomavie.blogspot.com>