

Macarons chèvre-ciboulette



Préparation : 2 heures

Attente : 45 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour environ 45 macarons :

Pour les macarons :

- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre glace
- 150 g de blanc d'œuf
- 200 g de sucre
- 1 pointe de couteau de colorant en poudre bleu indigo
- 1 pointe de couteau de colorant en poudre jaune citron

Pour la crème chèvre-ciboulette :

- 1 fromage de chèvre frais (style "P'tit Billy")
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 30 brins de ciboulette
- sel
- poivre du moulin

1. Mixer le sucre glace et la poudre d'amandes en veillant à ce que le mixer ne chauffe pas la poudre (et ainsi éviter la formation d'huile). Passer le mélange à travers une étamine afin d'obtenir un grain très fin. Réserver.

2. Dans une petite casserole, mettre à cuire le sucre avec 50 ml d'eau. Porter à ébullition, et amener le sirop à 118°C. Dans le même temps, monter la moitié des blancs en neige. Quand les blancs sont fermes, ajouter le sirop en mince filet, ainsi que les colorants en poudre, et continuer à battre jusqu'à obtention d'une meringue ferme et nacrée.

3. Dans un saladier, bien mélanger le reste des blancs avec le mélange sucre glace-poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Y ajouter 1/3 de la meringue italienne et battre vivement pour obtenir une pâte plus souple. Ajouter ensuite délicatement mais rapidement le reste de meringue et "macaronner". À la fin du mélange, on doit obtenir un ruban avec la préparation.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>

4. Placer la préparation dans une poche à douille, et couler sur du papier sulfurisé des disques d'environ 3,5 cm de diamètre. Laisser reposer les disques de pâte dans un endroit aéré pendant environ 45 minutes, le temps de laisser "croûter".

5. Préchauffer le four à 145°C, position chaleur tournante. Placer le papier sulfurisé sur deux ou trois plaques superposées et enfourner en bas du four. Laisser 14 minutes à 145°C.

6. Dans un saladier, écraser à la fourchette le chèvre frais avec la crème fraîche. Saler et poivrer. Laver la ciboulette et la couper en petits tronçons dans le fromage de chèvre. Bien mélanger. Laisser reposer 15 à 20 minutes au réfrigérateur (de l'eau se formera, qu'il faudra enlever à la préparation). Garnir les coques de macarons du mélange chèvre ciboulette.

NB :

1. Il faudra garnir les coques de macarons au dernier moment afin qu'elles ne se détrempent pas avec l'humidité de la préparation.

2. Les macarons peuvent être déclinés d'une infinité de manières en version salée. J'ai par exemple également garni des coques avec une compotée de poivrons rouges toute prête.