



Macarons Bruxelles au tarama

Difficulté	Préparation	Cuisson	Repos
 Facile	< 30 minutes	8 minutes	---

Pour 16 bouchées:

- 16 choux de Bruxelles
- 150 g de tarama de saumon
- 1 zeste de citron jaune râpé
- 1 pincée de piment d'Espelette



1 Préparez les choux de Bruxelles

- Nettoyez 16 choux de Bruxelles bien pommés.
- Cuisez-les 8 minutes à la vapeur.
- Faites-les tiédir, coupez-les en 2.

2 Préparez la garniture

- Mélangez 150 g de tarama de saumon avec 1 zeste de citron jaune râpé et 1 pincée de piment d'Espelette.

3 La finition

- Essuyez les demis choux avec un papier absorbant et garnissez-les avec la préparation au tarama.
- Au besoin, taillez la base pour stabiliser les choux et fixez avec une pique.