

# IL était une fois...des macarons

## MACARONS A LA TAPENADE



### INGRÉDIENTS pour la tapenade

- 100g d'olives noires
- 60g d'anchois au sel
- 60g de câpres
- 25g de moutarde
- 25g d'ail
- 45g d'huile d'olive

### INGRÉDIENTS pour les coques

- 3 blancs d'œufs
- 200g de sucre glace
- 125g de poudre d'amandes
- 30g de sucre en poudre
- colorant alimentaire noir

*Pour la tapenade.*

*Mixer les olives avec les anchois, les câpres, la moutarde et l'ail. Verser en filet l'huile d'olive pour obtenir une belle émulsion.*

*Pour les coques.*

*Mixer le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs en neige. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le sucre en poudre et le colorant continuait à battre jusqu'à obtenir des blancs d'œufs très dense qui forment une pointe quand on soulève le fouet (bec d'oiseau).*

*Versez les blancs en neige sur la poudre et mélanger en soulevant la masse à l'aide d'une spatule. Continuez jusqu'à obtenir une pâte fine mais évitait qu'elle ne devienne liquide. Mettre la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque perforée mettre du papier sulfurisé. Formez des petits tas en quinconce. Laissez croûter pendant une vingtaine de minutes voir plus si besoin.*

Préchauffez votre four à 150°C. Faire cuire les macarons pendant 15 à 20 minutes. Les sortir du four et laissez-les refroidir avant de les décoller.

Garnir les macarons avec la tapenade.

<http://magacarons.canalblog.com>