

Il était une fois...des macarons

macarons à la soubressade



INGRÉDIENTS pour la garniture

- 150g de St Moret
- 65g de soubressade
- 3 pincées de sel

INGRÉDIENTS pour les coques

- 150g de sucre glace
- 150g poudre d'amandes
- 150g de sucre en poudre
- 55g +55g de blancs d'œufs
- 40g d'eau
- colorant brun

Pour la garniture. Débarrassez la soubressade de sa peau, et coupez-la en petits morceaux. Mixer ensemble le fromage, la soubressade et le sel. Mettre au frais.

Pour les coques.

-Préchauffez le four à 150°C

Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace et tamisez. Ajoutez 55g de blancs d'œuf (non monté) et bien mélanger.

Faire cuire 150g de sucre en poudre et 40g d'eau à 118°C. A partir de 110°C commencez à monter les 55g de blancs d'œuf restant avec la cuillère à soupe de sucre et versez dessus le sirop doucement. Continuez de fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que la meringue tiédise (45°C).

Incorporez la meringue en deux fois et macaronez .

Prendre une plaque perforée et mettre du papier sulfurisé

dessus. Faire des petits dômes avec une poche à douille lisse, et les espacer en quinconce.

Ne pas faire crouter.

Enfourner sur 2 plaques perforées et froides pendant 15 minutes (20 pour mon four).

Laisser refroidir et remplir les coques avec la garniture à la soubressade.

[Http://magacarons.canalblog.com](http://magacarons.canalblog.com)