

Macaron salé sur base de meringue Italienne
La truffette



5x 8pers

DENREES UTILISEES	UNITE	QUANTITE	Techniques de réalisation
<i>Pâte à macaron salé</i>			<p>Pâte à macaron salé</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mettre au robot coupe la poudre d'amande et le sucre glace. (Important la poudre d'amande doit être très fine déjà à l'achat) temps de passage au robot coupe : 4mn) ● Tamiser ce mélange 2 fois. ● Dans un cul de poule, mettre la poudre d'amande et le sucre glace tamisé, ajouter 120 gr de blancs d'œufs vieillis (6 jours : important pour respecter la matière sèche du produit) mélanger le tout. La pâte ne doit pas être trop ferme. ● Ajouter l'huile de noix, les 6 gouttes d'essence de truffe, râper un peu de fève de Tonka selon votre goût .mélanger . ● Cuire les 330gr de sucre semoule (mouiller le sucre). ● A 110°C mettre les blancs à battre, ajouter les 5gr de sel. ● A 119°C verser le sucre en filet sur les blancs montés. ● Au bout de 2 mn arrêter le batteur. ● A chaud ajouter un peu de meringue italienne dans votre masse à macaron pour l'assouplir. ● Après l'assouplissement de votre pâte verser le reste de meringue, macaroner (mélanger votre masse) attention quand votre mélange commence à briller (le dessus de votre masse doit être lisse) stopper votre mélange. ● Dresser en forme de macaron votre masse sur feuille sulfurisée. ● Raper très fin votre truffe noire sur les macarons, ajouter quelques graines de pavot . ● Laisser crouter ½ h ● Cuire dans un four à sol à 180°C ● Après cuisson glisser la feuille de macaron sur une grille, réserver au congélateur.
Poudre d'amande	gr	330	
Sucre glace	gr	330	
Blancs d'œufs vieillis		120	
Sucre semoule	gr	300	
Blancs d'œufs vieillis	gr	120	
Truffe noire en éclat	gr	qs	
Pavot	gr	qs	
Sel	gr	5	
Fève de tonka	gr	qs	
Huile de noix	gr	5gr	
Essence de truffe	gouttes	6	
<p><i>Pour la garniture vous pouvez utiliser :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mousse de foie gras truffée ● Crème de morille ● Beurre parfumé allégé ● Chibouste au foie gras ● Confiture d'oignon et dés de foie gras 			
<p><i>La fève de Tonka (faba tonka) est originaire d'Amérique du Sud. Elle est encore largement méconnue en Europe.</i></p> <p>Dégustation : avec ses notes d'amande, de vanille et de tabac, la fève de Tonka s'utilise dans la préparation de desserts pour parfumer crèmes anglaises, crèmes brûlées ou gâteaux. A mouliner avant utilisation pour obtenir une saveur plus intense.</p>			

