

Macaron à la fleur de sel, mousse de foie gras, oignons confits au Porto

Recette pour 25

Description

Deux coques de macarons à la fleur de sel, garnies d'une mousse de foie gras, et agrémentées d'oignons confits au Porto.

L'astuce du chef

Attention à la fragilité des coques lors du montage.

Ingrédients

Coques de macarons

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre
- 50 Gr Fleur de sel

Mousse de foie gras

- 675 Gr Mousse de foie gras
- 75 Gr Beurre demi-sel

Oignons confits au Porto

- 1 Unité(s) Oignon
- 20 Gr Sucre
- 30 Gr Beurre
- 750 Ml Porto

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **310 F°**

Coques de macarons

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique.

Rassemblez dans le bol du robot coupe la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis.

Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs avec une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, laissez-les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 7 minutes, puis tournez vos plaques pour encore 5 minutes.

Mousse de foie gras

Sortez votre beurre la veille pour qu'il soit bien mou ou servez-vous du micro-onde pour le ramollir. Dans un bol, mélangez votre mousse de foie gras de manière à bien la lisser. Ajoutez par la suite votre beurre à consistance pommade. Une fois le mélange bien homogène, remplissez une poche à pâtisserie avec une douille unie.

Oignons confits au Porto

Mettez votre Porto à réduire de moitié dans une casserole, maintenez une petite ébullition. Dans une autre casserole avec du beurre, faites revenir votre oignon ciselé finement. Baissez le feu, ajoutez le sucre de manière à caraméliser légèrement les oignons. Une fois votre Porto réduit, ajoutez-le à l'oignon caramélisé, laissez cuire jusqu'à une réduction pratiquement totale. Refroidissez votre compotée d'oignons au Porto.

Montage

Placez au centre d'une coque une belle boule de mousse de foie gras, déposez un peu d'oignons au Porto, une pincée de fleur de sel. Sur la deuxième coque, déposez un peu de mousse de foie puis exercez une légère pression sur les oignons, tout en tournant légèrement.

Bon appétit!