

Macaron fleur de sel, crème de chèvre aux olives noires et ciboulette

Recette pour 25



Description

Coques de macarons fleur de sel, garnies d'une crème de chèvre aux olives noires. Le tout agrémenté de ciboulette fraîchement ciselée.

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
- 0.50 Cuil. à thé Colorant noir alimentaire
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

Crème de chèvre

- 750 Gr Fromage de chèvre frais
- 125 Ml Olives noires tranchées
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 50 Ml Crème 35% à fouetter

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **310 F°**

Coques de macaron

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 et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs puis ajoutez le colorant 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 à cuisson recouverte de papier parchemin, déposez un peu de fleur de sel

dessus.

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.

Crème de chèvre, olives noires et ciboulette

Brassez votre rouleau de chèvre avec une spatule, ajoutez le poivre, la ciboulette et la crème 35% si nécessaire. Ensuite, ajoutez les olives noires tranchées et mélangez bien. Il vous faut une consistance de crème épaisse, de manière à pouvoir la pocher avec une poche à pâtisserie.

Montage

Placez au centre d'une coque une belle boule de crème de chèvre et olive. Avec la deuxième coque, exercez une légère pression tout en tournant légèrement.

Bon appétit!