

Macaron gris, crème de chèvre aux olives noires, ciboulette et moutarde de Dijon Maille

Recette pour 25



Description

Coques de macarons grises, garnies d'une crème de chèvre aux olives noires et moutarde de Dijon Maille. Le tout agrémenté de ciboulette fraîchement ciselée.

Ingrédients

Coques de macarons

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 0.25 Cuil. à thé Colorant noir alimentaire
- 50 Gr Sucre

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
- 100 Gr Moutarde de dijon maille
- 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 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, 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, olive noire et moutarde Maille

Brassez votre rouleau de chèvre avec une spatule, ajoutez le poivre et la moutarde Maille, 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 un sac à pâtisserie.

Bon appétit!