

Macarons au Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
25 minutes



Cuisson
12 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre Non Affiné
IQF Soignon 200 g

Poudre d'amande 100 g

Sucre glace 100 g

Eau 2,5 cl

Sucre semoule 100 g

Blancs d'œufs 75 g

Colorant vert naturel

Sel, poivre

Garniture :

Ciboulette 1 bouquet

Sel, poivre

Les étapes de la recette

- Mélanger le « tant pour tant ».
- Dans une casserole à fond épais, mélanger l'eau et le sucre, puis faire chauffer à feu moyen jusqu'à 118°C.
- Verser 37,5 g de blancs d'œufs dans la cuve d'un batteur.
- Lorsque la température est atteinte, baisser la vitesse du batteur au minimum et verser le sucre cuit petit à petit sur les blancs montés. Remettre le batteur à pleine vitesse jusqu'à ce que la meringue refroidisse – elle doit être brillante et lisse.
- Pendant ce temps, mélanger le « tant pour tant » avec les 37,5 g de blancs restants et une pincée de sel et de poivre. Ajouter le colorant. Incorporer une petite quantité de meringue à la poudre d'amande à l'aide d'une spatule. Mélanger puis ajouter délicatement le reste de meringue.
- Plaquer les coques pour environ 20 macarons et enfourner dans un four préchauffé à 160 °C à chaleur tournante pendant 10 à 12 minutes.
- Ciseler la ciboulette. Travailler les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon à la fourchette, puis saler et poivrer.
- Déposer une noisette de fromage sur la moitié des coques, puis refermer avec l'autre moitié des coques. Appuyer légèrement – le fromage doit légèrement dépasser.
- Rouler les macarons sur la tranche.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné