FICHE RECETTE

Mise à jour : 29/04/2024

Macarons au foie gras et coque au pain d’épice

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.15	Amande en poudre blanche en sachet 1 kg	0154526
0.15	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982
0.06	Blanc d'œuf	~
0.15	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.035	Eau	~
0.055	Blanc d'œuf	~
0.1	Bloc de foie gras de canard avec morceaux en boîte 400 g METS DES ROIS	0275298
0.2	Chutney de figue en bocal 220 g FAVOLS	0068182
0.005	Mélange pain d'épices en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093262
0.02	Pain d'épices en paquet 500 g VONDELMOLEN	0000734
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131

Étapes de préparation

1. Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace pour réaliser un "tant pour tant". Mettre dans un récipient les 60g de blancs d'œuf et les épices à pain d'épices
2. Préparer la meringue italienne en portant l'eau et le sucre semoule à 118°C.
   Monter les blancs en neige pas trop fermes.
   Verser en filet le sirop de sucre cuit. Continuez de fouetter jusqu'à ce que la température retombe à 55°C.
3. Ajouter petit à petit la meringue au mélange "tant pour tant" blancs. Faire

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

3. retomber l'appareil en le macaronant pour obtenir une pâte lisse, souple et brillante. Mettre l'appareil en poche et former les coques de 3,5 centimètres de diamètres. Tapoter la plaque pour aplanir les macarons.
4. Cuire à 140°C pendant 16 minutes puis laisser refroidir sur la plaque chaude
5. Garnir les macarons avec une tranche de foie gras, puis d'un peu de chutney de figues. Mettre un peu de fleur de sel puis couvrir avec un deuxième macaron.
6. Décorer avec quelques miettes de pain d'épices toastées

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation