



© Thierry d'Aurillac - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2013

## MACARONS A LA FOURME D'AMBERT

### Les ingrédients :

Pour le sirop : - 150 Grs de sucre semoule - 50 Grs d'eau

Pour l'appareil à macarons : - 150 Grs de poudre d'amandes - 150 Grs de sucre glace - 50 Grs + 50 Grs de blancs d'oeuf vieillis et amenés à température ambiante - Colorant alimentaire bleu ciel en poudre

Pour la garniture : - 150 Grs de fourme d'Ambert - 100 Grs + 100 Grs de crème liquide entière (bouchon rouge) - 1 cuillère à soupe de gentiane apéritive Avèze - 1 noix de grenoble AOP - 1 poire passe-crassane mûre et détaillée en mini julienne.

### La recette :

#### Les coques :

1 - Préchauffez votre four à 140°. Commencez à monter 50 Grs de blancs d'oeuf avec 2 pincées de sel et dans le même temps réalisez votre sirop en portant à 110°C le sucre et l'eau.

2 - Quand les blancs sont structurés, versez y le sirop à 110°C en prenant bien soin de le faire couler sur les parois du bol du robot ou du cul de poule. Laissez tourner votre robot à vitesse moyenne pour refroidir à 40°C environ.

3 - Baissez encore la vitesse et ajoutez en une fois les 50 Grs de blancs non montés et une pointe de cuillère de colorant bleu ciel. Laissez tourner quelques secondes puis à l'aide d'une maryse, incorporez en deux fois le mélange poudre d'amande et sucre. Travaillez de bas en haut pour macaronner afin d'obtenir un appareil brillant et lisse qui forme un ruban quand il s'écoule de la maryse.

4 - Granisez une poche munie d'une douille de 10mm et dressez sur un papier cuisson avant d'enfourner directement sur plaque pour 15 minutes environ en fonction du four.

#### La garniture :

Faites fondre la fourme dans 100 grs de crème, ajouter la noix et l'Avèze puis passez au blender pour obtenir un mélange onctueux et sans morceaux. Réservez au frais.

Quand votre crème à la fourme d'Ambert est bien froide, ajouter encore 100 Grs de crème froide et montez la en chantilly. Garnissez une poche à douille et réservez au froid.

#### L'assemblage :

Étalez vos coques et rassemblez les deux par deux en prenant soins de les marier par tailles identiques pour faciliter l'assemblage. Disposez un peu de mousse à la Fourme d'Ambert sur une coque, déposez 3 ou 4 petits morceaux de poire et couvrir avec l'autre coque. Répétez cette opération pour l'ensemble des coques et réservez quelques heures au frais avant de déguster sinon les macarons seront trop croquants.

Bonne dégustation !

