



MACARONS AU FOIE GRAS

- * 3 Blancs d'œufs
- * 210gr de sucre glace
- * 125gr de poudre d'amande
- * 30gr de sucre en poudre
- * de la Poudre colorante or
- * du foie gras cuit

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel (l'idéal étant de laisser les blancs 3 jours au réfrigérateur)

Verser les 30gr de sucre en poudre en vitesse maximale et continuez de battre les blancs jusqu'à avoir l'effet "bec d'oiseau"

Mixer le sucre glace et la poudre d'amande et la tamiser au dessus des blancs en neige (en 3 fois)

Mélangez délicatement jusqu'à obtention d'une pâte lisse et brillante (un beau ruban!)

A la poche à douille, airez des tas de pâte (env 2cm de diamètre) laissez au repos a température ambiante qq heures.

Enfournez à 150° et bien surveillez la cuisson car le temps de cuisson dépendra de votre four ! (env. 11min)

Laissez refroidir et passez la poudre colorante (pour ma part achetée chez Argato) au pinceau sur chaque macaron.

Déposer du Foie gras frais sur un macaron (chacun y va de sa technique... emporte pièce, au couteau...)