



Le macaron aux couleurs catalanes

J'ai voulu testé 2 recettes de macarons sucrés/salés mais à mon goût personnel le sucre prédomine trop... dommage car ils étaient bien réussis notamment au niveau des couleurs.



Ingrédients pour la base des coques :

- 100 g de blancs d'œufs
- 1/2 cuillère à café de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 25 g de sucre en poudre fin
- 150 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amandes
- Coque Jaune au Parmesan: 2 cuillères à soupe de parmesan, colorant jaune, poivre
- Coque Rouge au Basilic : colorant rouge, poivre, sel et basilic

Sortir les blancs du frigo pour les mettre à T° ambiante. Mélanger ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes. Tamiser et réserver. Monter les blancs et la pincée de sel en neige en ajoutant une fois un peu montés le sucre, le jus de citron. Quand ils forment un bec d'oiseau, incorporer le mélange (sucre glace amande) et avec une spatule, mélanger délicatement, il faut obtenir une pâte souple. Partager en 2 la préparation obtenue et incorporer le colorant. Mettre dans la poche à douille unie et dresser des petits tas sur un tapis de cuisson siliconé ou papier. Laisser croûter (reposer) 20 min. Pendant ce temps, préparer les garnitures. Cuire 12 min à 150° ou th 5. Laisser refroidir complètement. Retourner une coque/2.

Garnissage des coques jaunes : 2 tomates , 1 c à s d'huile d'olives, 1 sachet de gélatine en poudre, poivre. Mixer le tout au Thermomix, cuire 5 min vitesse 2 à 60°. Verser dans des petites empreintes rondes et placer au réfrigérateur.

Garnissage des coques rouges: découragé par les premières, j'ai tout simplement mis 1 fine tranche de fromage de chèvre bûche découpée à l'emporte pièce de 30 à la place de ma tapenade maison prévue.

Lorsque tout est refroidi, démouler la gelée de tomate et déposer entre 2 coques jaunes, placer la tranche de chèvre entre les 2 coques rouge. Intercaler les couleur dans le plat de service. Placer au frigo.

Déguster le lendemain.

Rien ne vous empêche de tester quand même car les goûts et les couleurs.....sont dans la nature comme dit le proverbe.