

MACARONS AU FOIE GRAS DE CANARD À DÉGUSTER À L'APÉRITIF

Le 23 Mars 2021

macaron au foie gras de canard chutney de mangue
macaron au foie gras de canard
macaron salé foie gras

Le macaron, un best seller à l'apéritif

Le macaron a connu ses heures de gloire dans les années 2010. De grands noms de la **gastronomie française** se sont appropriés ce dessert avec de multiples déclinaisons tant sucrées que salées. Qui n'a pas entendu parler des macarons de la maison Ladurée à Paris dont c'est le produit **emblématique** à la renommée internationale. Ou de Pierre Hermé, l'un des plus grands pâtisseries-chocolatiers français mondialement connu pour ses **macarons** dont l'**incontournable** Ispahan, rose, litchi, framboise aux **saveurs** uniques. Aujourd'hui, la tendance s'est estompée. Cependant, le macaron reste une **mise en bouche** très savoureuse et très visuelle dans un **apéritif dinatoire** en version **salée/sucrée**.

A vos fourneaux pour réaliser de A à Z, la recette des macarons au foie gras et chutney de fruits.

Ingrédients pour 40 **coques** de macarons (à réaliser 48h à l'avance)

200g de sucre glace tamisé

110g de poudre d'amandes tamisée

30g de sucre

95g de blancs d'oeufs (1 blanc équivaut environ à 30g)

colorant alimentation liquide

Ustensiles pour la réalisation des coques de macaron

Un batteur électrique ou un robot pâtissier

Un cul de poule

Une spatule ou une corne de boulanger

Une poche à douilles

Une douille en inox 8mm

Une plaque de cuisson ou un tapis en silicone spécial macarons

1ère étape : la confection de la meringue

Mixez le sucre glace et la poudre d'amandes pour obtenir une poudre très fine qui donnera le côté lisse aux macarons. Montez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sucre (séparez de préférence les blancs des jaunes la veille). Lorsque le mélange commence à mousser, ajoutez petit à petit le sucre. Une fois le sucre intégralement incorporé, augmentez doucement la vitesse du batteur et fouettez jusqu'à obtention d'une belle **meringue** qui forme un bec d'oiseau lorsque l'on soulève le fouet. Ajoutez le colorant alimentaire.

2ième étape : le macaronnage

Ajoutez une moitié du mélange poudre d'**amandes** et sucre glace, mélangez délicatement à la spatule ou alors avec une corne racle-tout de boulanger, pour assouplir la masse. Ajoutez l'autre moitié de poudre et mélangez à la spatule en soulevant la masse, en raclant bien les bords et le fond (l'idéal utiliser un cul de poule en inox). Mélangez en **douceur** suffisamment pour lisser la pâte.

Remplissez une poche munie d'une douille 8 mm et dressez les macarons sur des plaques de cuisson couvertes de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone spécial macarons.

Espacez suffisamment les macarons et décalez les rangées en quinconce, tapez avec le plat de la main sous la plaque pour uniformiser les macarons et chasser les bulles d'air. Laissez croûter pendant 30 mn. Placez au four 13 mn à 160°C. A mi-cuisson, retournez les plaques, inversez le sens (avant/arrière). Sortez et laissez refroidir les macarons sur le papier sulfurisé.

Dernière étape : le montage des macarons

Sortez préalablement du réfrigérateur votre [foie gras entier mi-cuit](#), votre [foie gras entier en conserve](#) ou votre [bloc de foie gras de canard](#).

Une fois le foie gras plus souple, formez des cercles de la taille du macaron d'1/2 centimètre de hauteur.

Apportez une touche d'**acidité** avec un chutney de [figue](#) ou de [mangue](#), un [confit d'oignon](#).

Vous pouvez également mouliner du **pain d'épices**, le déposer sur une plaque et l'enfourner quelques instants afin de réaliser une poudre légèrement croustillante à déposer sur le foie gras.

Laissez libre cours à votre imagination en réalisant par exemple une **gelée aux cerises noires** ou **aux fruits de la passion** pour amener une **saveur acidulée** unique.

Réservez dans un endroit frais mais pas humide

Les astuces de La Combe de Job :

1. S'il vous reste des coques nues de macarons, congelez-les dans une boîte hermétique. Vous n'aurez plus qu'à les garnir lors d'un **cocktail dinatoire**.
2. Vous souhaitez **gagner du temps** ou vous n'avez pas l'âme d'un pâtissier, qu'à cela ne tienne, vous pouvez commander à votre pâtissier des coques de macarons nus. Vous pourrez alors, laissez libre cours à votre imagination en créant l'**accompagnement foie gras** à votre image et ainsi **surprendre** vos convives.
3. Pour une **conservation** optimale de vos macarons, réservez-les dans une boîte hermétique sur la tranche, au fond du réfrigérateur entre 4 et 6°C, 4 à 5 jours maximum. Sortez-les une dizaine de minutes avant la **dégustation**.

Bon appétit