



MACARON NOIX/ROQUEFORT

Les coques :

150g (moitié de poudre d'amandes et poudre de noix) - 150g sucre glace - 150g sucre en poudre +40g d'eau - 55g + 55g blancs d'oeufs - 1 càs sucre en poudre –

1/ Préchauffer le four à 155°.

2/ Cuire 150g de sucre en poudre et l'eau à 118-120°. Pendant ce temps, monter 55g de blancs d'oeufs avec la cuillère à soupe de sucre et laisser tourner le fouet à vitesse moyenne. Verser un filet de sirop à 118° et continuer de fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que la meringue tiédise.

3/Pdt ce temps, tamiser le tant-pour-tant et ajouter 55g de blancs d'oeufs (non battus). Bien remuer à l'aide d'une maryse pour obtenir une pâte d'amandes.

4/Ajouter la meringue tiède à la pâte d'amandes en 2 X et macaronner : à l'aide d'une maryse mélanger en partant du centre et en revenant sur les bords. Travailler cette pâte pour obtenir une masse semi-liquide.

Dresser les macarons à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille n°10 sur 2 plaques perforées froides recouvertes de papier sulfurisé (l'une ou l'autre). Taper les plaques pour étaler les macarons et enfourner pour 12 minutes. Laisser refroidir et décoller. (Garder dans une boîte en fer).

La garniture : (la veille de la dégustation)

150g roquefort - 15cl crème liquide fraîche –

Ecraser finement le roquefort. Fouetter la crème. Ajouter un peu de poivre. Mélanger à la spatule le roquefort et la crème fouettée. Se munir d'une poche à douille avec une douille n°10. Garnir une coque par macaron du mélange. Recouvrir d'une autre coque. Ranger verticalement dans une boîte en fer à entreposer au réfrigérateur.