



# Les envies de Maga



## MACARON POIRES CARAMEL AU BEURRE SALE



### INGRÉDIENTS

- 250g de poires
- 1/3 de gousse de vanille
- 1 cuillère à café rase d'agar agar
- 3 cuillères à soupes de crème de Salidou

**Dans une poêle faire revenir les poires coupées en tout petits dés à feu vif avec les graines de la gousse de vanille. Remuez constamment pour faire évaporer l'excès de jus et pour éviter que les fruits n'accrochent. Ajoutez la crème de salidou et l'agar agar. Délayer dans une cuillère à soupe d'eau. Continuez la cuisson à feu moyen pendant 1 minute au moins, puis laissez refroidir**

**Remplir les coques de macarons deux par deux avec la préparation aux poires.**