

Macarons au fromage de chèvre



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



25 minutes



12 minutes



Facile

INGREDIENTS

200 gr de poudre d'amande	200 gr de chèvre frais
200 gr de sucre glace	1 c à s de basilic haché
2x75 gr de blancs d'oeufs	1 c à s d'huile d'olive
200 gr de sucre	
3 gouttes de colorant vert	
Graines de sésame	

MATERIEL NECESSAIRE

1 robot 1 mixeur 1 poche à douille 1 sonde de température

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mixer la poudre d'amande et le sucre glace 2 min.
- 2- Cuire dans une casserole 200 gr de sucre à 115° puis le verser dans le batteur sur 75 gr de blanc d'œufs montés. Ajouter le colorant.
- 3- Dans un cul de poule mélanger les poudres et le reste de blanc d'œuf puis incorporer une petite quantité de blancs en neige encore tiède puis le reste et bien rabattre le mélange.
- 4- Former les macarons à la poche à douille sur du papier sulfuré, saupoudrer de sésame, laisser croûter 10 min et cuire à 140° 12 min.
- 5- Mélanger le fromage, le basilic, l'huile et assaisonner. Garnir les macarons avec ce mélange et les refermer.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

