

Macarons sucrés-salés à la mousse de canard au Porto et compotée de figues

Ingédients

- ✓ 250 g de poudre d'amandes
- ✓ 250 g de sucre glace
- ✓ 180 g de blancs d'œufs
- ✓ 225 g de sucre
- ✓ 75 ml d'eau
- ✓ 2 g de sel fin
- ✓ 15 g de graines de pavot
- ✓ **1 grande tranche de mousse de Canard au Porto Madrange**
- ✓ 5 cl de vinaigre balsamique
- ✓ 3 figues fraîches

Le produit phare



1



20 min



1 h



4

Préparation

Coques de macarons aux graines de pavot :

Étape 1

Tamiser le tant pour tant de sucre glace et de poudre d'amandes. Ajouter 3 blancs d'œuf à ce mélange (90 gr) et malaxer à l'aide d'une corne.

Réaliser séparément une meringue italienne. Pour cela, faire cuire le sucre semoule avec l'eau jusqu'à atteindre 118°C (vérifier avec un thermomètre de cuisine). Battre le restant des blancs d'œufs avec le sel dans un batteur à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une neige ferme, puis verser doucement le sucre cuit chaud en continuant de battre les blancs d'œufs. Une fois la meringue tiède, arrêter le batteur.

Étape 2

Incorporer la meringue en 3 fois à votre premier mélange à l'aide d'une corne. Travailler l'appareil en rabattant la pâte de bas en haut dans le sens des aiguilles d'une montre ("macaronner"). Lorsque l'appareil est au stade d'un ruban brillant, il est prêt ! Verser dans une poche, puis pocher sur une plaque à pâtisserie munie d'un papier sulfurisé des macarons d'1 cm de diamètre.

Étape 3

Saupoudrer de graines de pavot, puis taper la plaque si nécessaire afin d'uniformiser les macarons. Laisser croûter 15 minutes dehors. Cuire au four à 160°C pendant 8 minutes (selon votre four). Laisser refroidir sur la plaque, puis décoller.

Étape 4

Compotée de figues : Laver les figues puis les tailler en petits morceaux. Les déposer dans une casserole avec le vinaigre balsamique. Laisser compoter à feu doux pendant 20 minutes. Laisser refroidir, mixer puis réserver en poche.

Étape 5

Travailler la mousse de canard tiède à la spatule, puis remplir une poche à pâtisserie avec douille unie. Garnir les macarons de mousse et introduire au centre une petite partie de compotée. Servir !

Étape 6