



## Les macarons au foie gras et chocolat

Recette pour 36 macarons. Préparation : 20 min. Repos : 30 min. Cuisson : 20 min.

### Ingrédients

Blancs d'oeufs : 3  
Sucre glace : 175 g  
Poudre d'amandes : 125 g  
Cacao amer en poudre : 5 g (*Van Houten*)  
Sucre en poudre extra-fin : 30 g  
Poivre, sel  
Mélange de 5 baies en moulin

Chocolat noir : 120 g  
Beurre : 50 g  
Crème épaisse : 50 g  
Foie gras : 18 ou 36 alvéoles rondes (3,5 cm)

### Matériel

3 plaques à pâtisserie identiques  
un robot avec couteau  
un batteur avec fouets à neige  
un tamis  
un verre doseur  
une balance ménagère  
papier sulfurisé  
une poche à douille  
une corne/spatule en plastique  
empreintes rondes de 3 cm



### Réalisation > les macarons

1. Mixer finement le sucre glace, la poudre d'amandes et le cacao amer au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.
2. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.  
*- il vous faut des blancs d'oeufs déjà séparés de leurs jaunes depuis la veille, et à température ambiante, ils seront ainsi optimisés pour la réussite de vos macarons. S'ils ne prennent pas fermement, vous avez toujours l'astuce d'ajouter quelques grains de sel fin ou quelques gouttes de jus de citron -*
3. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
5. Dresser des petits dômes de 3,5 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce. Donner quelques tours de moulin de 5 baies au-dessus de la moitié des coques.  
*- pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du noeud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -  
- les petits dômes vont s'étaler un peu pendant la période de repos, alors attention à ne pas les dresser trop près les uns des autres ! -*
6. Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit.  
*- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four. Il s'agit juste de laisser sécher les petits ronds de pâte à température ambiante sur la plaque -*

**7.** Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides. Enfourner pour 20 minutes à 150°C. (23 à 30 minutes pour des macarons plus gros)

- *cette technique de superposer 3 plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base !* -

### Réalisation > la ganache au chocolat

**8.** Faire fondre ensemble le chocolat, la crème et le beurre au bain-marie ou micro-ondes. Lisser le tout à la cuillère en bois, verser la préparation dans des alvéoles rondes d'une plaque en silicone puis placer la plaque au frais.

### Réalisation > le montage

**9.** A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons.

- *s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls, sinon poursuivez la cuisson* -

**10.** Quand les coques sont bien refroidies et sèches, déposer sur chacune d'elles un petit disque de chocolat puis une rondelle de foie gras éventuellement émincée en deux.

- *les rondelles de foie gras que j'ai utilisées sont vendues sous la marque Labeyrie, en étui de 100 g composé de 12 rondelles, mais elles sont épaisses, on peut les trancher en 2* -

### Conservation

*Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant, mais non garnis du foie gras. Bien sûr, ce n'est pas toujours facile de résister à la tentation...*

*On peut aussi les congeler, et ils se décongèlent très bien à température ambiante. Mais n'oubliez pas qu'un macaron décongelé ne peut être recongelé ensuite !*

**Pure gourmandise**

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)