Madame Mercotte

Petits gâteaux

Macarons de pain d'épice au foie gras

12h50	35 min	15 min	12h	566
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la ganache

1. Dans un bol, mélanger le miel et 1/5 de la crème liquide.
2. Mettre les épices à pain d'épices dans un filtre à thé ou à café. Fermer le filtre avec un élastique, le déposer dans le bol avec la crème et le miel. Laisser infuser.
3. Placer un cul de poule sur une casserole d'eau et mettre cette dernière sur le feu.
4. Le cul de poule ne doit pas toucher l'eau de la casserole. C'est la chaleur de la vapeur qui fera fondre le chocolat au bain-marie. Le chocolat peut aussi être fondu au micro-ondes à faible puissance.
5. Laisser fondre le chocolat au bain marie en remuant avec une maryse.
6. Faire chauffer la crème liquide avec le filtre pendant 30 secondes au micro-ondes.
7. Enlever le filtre et le presser pour extraire tous les arômes.
8. Ajouter progressivement la crème liquide chaude au chocolat fondu en émulsionnant à l'aide d'une maryse.
9. Ajouter ensuite le reste de crème liquide froide, bien mélanger.

Couvrir d'un film alimentaire, laisser reposer pendant une

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les macarons

- 60 g **Amande(s) en poudre**
- 45 g **Blanc(s) d'oeuf**
- 110 g **Sucre glace**
- 1 c. à café **Epices à pain d'épices**
- 5 goutte(s) **Jus de citron**
- 2 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la ganache

- 2 c. à café **Epices à pain d'épices**
- 50 g **Chocolat blanc**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 5 g **Miel**

Ingrédients pour le dressage

- 100 g **Foie gras mi-cuit**

10 Couvrir d'un film alimentaire, laisser reposer pendant une nuit au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de l'appareil

1. Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
2. Verser le sucre glace, la poudre d'amande et l'épice à pain d'épices dans un mixeur. Mixer pendant quelques secondes.
3. Transvaser le mélange de poudres dans un saladier.
4. Séparer les blancs des jaunes quelques jours à l'avance, laisser les blancs à température ambiante avant de les monter en neige.
5. Verser les blancs d'œufs avec une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron dans le bol du batteur.
6. Monter les blancs en neige en augmentant progressivement la vitesse du batteur.
7. Ajouter un peu de sel quand les blancs commencent à mousser.
8. Les blancs sont prêts quand ils ont la consistance "bec d'oiseau", c'est à dire, la mousse forme un bec au bout du fouet.
9. Remplacer le fouet par la feuille.
10. Ajouter le mélange de poudres dans les blancs en neige.
11. Mélanger à la vitesse minimum du batteur de façon à obtenir un mélange homogène.
12. Prendre une poche à douille, couper le bout au niveau de la douille.
13. Mélanger l'appareil délicatement à l'aide d'une maryse pour qu'il forme un ruban, puis remplir la poche à douille de pâte.
14. Lisser la poche en poussant la pâte vers la douille.
15. Faire des points de pâte sur une plaque de cuisson et coller une feuille de papier sulfurisé.
16. Dresser des noisettes de pâte de même taille sur la plaque de cuisson, en quinconce.
17. Si l'appareil a la bonne consistance, il s'aplatira sur la plaque de cuisson. Éviter de l'aplatir à la main pour ne pas faire entrer d'air dans les macarons.
18. Placer la plaque de cuisson dans le four sur une autre plaque déjà chaude, laisser cuire pendant 14 minutes.

Étape 3

Finition

1. Sortir les macarons du four.
2. Enfoncer la base des macarons avec un doigt pour former un trou et pouvoir mettre la ganache.

Étape 4

Dressage

Sortir la ganache du réfrigérateur.

1
2 La verser dans le bol d'un batteur, monter la ganache en chantilly en augmentant la vitesse progressivement.
3 Retourner les macarons.
4 Couper le foie gras en petits cubes.
5 Mettre la ganache dans une poche à douille à l'aide d'une maryse.
6 Lisser la poche en poussant la pâte vers la douille.
7 Garnir la moitié des macarons avec une pointe de ganache.
8 Poser un dé de foie gras sur la ganache.
9 Poser les macarons restants dessus en sandwich.
10 Dresser les macarons sur une assiette.