



vous présente ses

Macarons salés au bienfait

La veille clarifier des œufs pour obtenir 45g de blancs. Le jour même, sortir les blancs d'œufs du réfrigérateur. Ils doivent être à température ambiante.

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande. Monter les blancs en neige avec quelques gouttes de citron. Ajouter la moitié du sucre en poudre lorsque les blancs commencent à être mousseux. Continuer jusqu'à ce que les blancs forment un bec d'oiseau sur le fouet. Incorporer alors le reste du sucre. Ajouter le colorant et continuer à fouetter.

Battre ensuite légèrement la préparation et ajouter le mélange poudre d'amande/sucre glace pour obtenir une préparation homogène et brillante. Mettre le mélange dans une poche à douille.

Dresser des macarons d'environ 4cm de diamètre. Laisser crouter 10mn à température ambiante. Enfourner 13mn à 170°. Laisser refroidir les macarons.

Couper les figes en petits dés. Les mixer avec le fromage. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille et les réfrigérer.

Ingédients pour 35 pièces

- Bienfait - Ferme du Pont des Loups
- 45g d'œufs
- 110g de sucre glace
- 110g de poudre d'amande
- 1 jus de citron
- 15g de sucre en poudre
- 1 Colorant au choix
- 10 figes sèches

