

MACARONS SALÉS AU SAUMON FROMAGE FRAIS & FINES HERBES 140G CAP Océan



|  x6 |

INGRÉDIENTS

Pour 24 macarons environ

- 180g de sucre glace
- 125g d'amandes en poudre
- 50g de sucre en poudre
- 90g de blanc d'œuf (à température ambiante)
- 2 pots de Tartinable Saumon Fromage Frais Cap Océan 140g Cap Océan
- Du sel et du poivre

MATÉRIEL

- Un saladier
- Une spatule
- Du papier sulfurisé
- Un robot
- Une poche à douille + douille unie
- Un four + plaque à pâtisserie

RÉALISATION

Mixez le sucre glace avec la poudre d'amande dans un Blender. Passez au tamis (il faut que la poudre soit la plus fine possible ; supprimez les impuretés). Ajoutez le sel et le poivre.

Montez les blancs en neige en incorporant un peu de sucre en poudre au début et une pincée de sel. Quand les blancs sont bien montés, ajoutez le reste du sucre.
Pour des macarons bien lisses, il vaut mieux battre les blancs assez longtemps pour qu'ils soient le plus fermes possible.

Incorporez la poudre d'amande et le sucre glace aux blancs et mélangez délicatement du bas vers le haut à l'aide d'une spatule sans les faire retomber.

Mettez la pâte à macaron dans une poche à douille avec une douille unie. Disposez des tas réguliers de pâte à macaron sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis laissez vos macarons « croûter » à l'air libre pendant 45 minutes (le doigt ne doit pas coller sur celui-ci).

Préchauffez le four (chaleur tournante) à 140°C.
Enfournez la plaque de macarons dans le four chaud pour 13 à 15 min de cuisson, porte légèrement entrouverte. Les macarons doivent former une collerette.

Laissez reposer à la sortie du four avant de retirer les biscuits du papier de cuisson.

Tartinez la moitié des coques de macarons avec le Tartinable Saumon Fromage Frais Cap Océan 140g Cap Océan puis refermez les macarons avec une deuxième coque.

Servez et dégustez !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes et Tartinables » de Cap Océan.