

Pour 1 dose de macarons (2 blancs)

Citrons :

Citron(s) jaune(s) : 1 pièce(s) ; Oeuf(s) : 1 pièce(s) ; Beurre doux : 17 g ; Sucre semoule : 42 g ; Agar Agar : 0.6

Zester et presser les citrons. Couper le beurre en morceaux.

Dans une casserole, mettre les oeufs, le sucre, l'agar-agar, le zeste et le jus de citron, ainsi que le beurre coupé en morceaux. Monter doucement en température pour diluer l'agar-agar. Mélanger tous les ingrédients, puis cuire à ébullition modérée jusqu'à ce que la préparation prenne, puis réserver et laisser refroidir

Chocolat :

Chocolat noir : 60 g ; Crème liquide entière : 6 cl

Réaliser la ganache au chocolat noir : faire bouillir la crème liquide, puis la verser sur le chocolat non fondu. Mélanger délicatement puis réserver au frais (attention, la ganache ne doit pas durcir mais avoir une texture crémeuse, relativement compacte).

Potiron

Potiron : 80 g ; Miel : 24 g ; Gingembre frais : 8 g

Éplucher le potiron et le couper en morceaux. Éplucher et hacher le gingembre.

Dans une casserole, faire chauffer le miel. Ajouter le potiron, 1/2 verre d'eau et le gingembre. Laisser cuire 15 min, puis écraser la pulpe afin d'obtenir une purée bien sèche. Réserver ensuite au réfrigérateur

Caramel beurre salé

Crème liquide entière : 6 cl ; Beurre demi sel : 16 g ; Beurre doux : 44 g ; Sucre semoule : 70 g

Faire fondre 70 g de sucre semoule dans une poêle jusqu'à obtenir une coloration blonde. Ajouter le beurre demi-sel puis la crème liquide, bien mélanger et laisser refroidir complètement.

Battre le beurre doux jusqu'à obtention de la consistance d'une pommade, puis l'incorporer au caramel froid.

Saumon fumé ; fromage de chevre

Tranche(s) de saumon fumé : 2 pièce(s) ; Citron(s) jaune(s) : 1 pièce(s) ; Aneth : 3 branche(s) Fromage à la Crème nature Elle&Vire : 60 g

Peler le citron à vif pour récupérer les segments et les couper grossièrement. Couper le saumon en lanières.

Sur la moitié des coques de macaron, à l'aide d'une poche à douille, réaliser une corole de Fromage à la Crème ciboulette Elle&Vire. Disposer au centre un morceau de saumon fumé, un suprême de citron et une pluche d'aneth. Refermer le macaron avec une deuxième coque vide et servir bien frais.

Chocolat Menthe

60 de chocolat ; 60g de crème liquide ; 4 feuille de menthe

Faites bouillir la crème avec les feuilles de menthe.

Laissez infuser 3 à 5 minutes puis versez cette crème, à travers une passoire de façon à arrêter les feuilles de menthe, sur le chocolat cassé en morceaux.