



Macarons blancs

au saumon fumé et salade fraîcheur



45 min



10 min



Très difficile



4 personnes

Ingrédients



4 petites tranches de saumon fumé

1 citron vert

2 x 75 g de blancs d'œufs
(soit 5 blancs environ)

30 cl de crème liquide entière

200 g de sucre glace
200 g de sucre semoule

200 g de poudre d'amandes

3 brins de ciboulette

5 cl d'eau

Sel et poivre du moulin

Préparation

Étape 1 - Macarons blancs :

Préchauffez le four th.7, 180

Mixez le sucre glace et la poudre d'amandes au moins 30 sec. Tamisez pour obtenir un mélange très fin, réservez ce "tant pour tant".

Dans une casserole faites chauffer, à feu moyen, le sucre et l'eau et mélangez à l'aide d'une spatule. Mettez le thermomètre dans le sirop pour surveiller la montée de température jusqu'à 118 .

Pendant ce temps, dans un récipient, à l'aide d'un fouet électrique, montez 75 g de blancs d'œufs.

Lorsque le thermomètre indique 118 , versez le sirop de sucre sur les blancs montés et continuez de battre, toujours au batteur électrique ou mixeur, pour refroidir la meringue.

Versez les 75 g de blancs restant sur le mélange "tant pour tant" et mélangez à la spatule pour obtenir une belle pâte d'amandes épaisse.

Incorporez délicatement, par petites quantités, la meringue tiède à la pâte d'amandes, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Remplissez une poche à douille à mi-hauteur de la préparation et réalisez des boules de pâte rondes de 5 cm de diamètre sur la plaque de cuisson à pâtisserie, chemisée de papier sulfurisé.

Tapez légèrement la plaque sur le plan de travail pour égaliser la surface des meringues.

Enfournez 10 à 12 min et tournez la plaque à mi-cuisson.

Répétez l'opération avec le reste de la préparation.

A la sortie du four, laissez refroidir complètement les macarons.

Étape 2 - Montage :

Coupez les tranches de saumon fumé en lanières de 2 cm de large environ.

Pour préparer la chantilly, versez la crème bien froide dans un récipient (réservez-le au frais ½ heure au préalable) et fouettez au batteur électrique à vitesse moyenne.

Lorsqu'elle commence à monter, ajoutez le sel et le poivre et continuez de battre jusqu'à l'obtention d'une bonne tenue de la crème entre les fouets.



www.recettes-au-saumon.fr

Macarons blancs au saumon et salade fraicheur



Étape 3 - Dressage :

Remplissez la poche à douille (munie d'une douille ronde diam.8) de crème chantilly et dressez la crème sur une moitié de biscuit macaron.

Disposez délicatement les lanières de saumon fumé, ajoutez éventuellement quelques tranches fines de citron vert.

Posez sur le dessus la deuxième partie du macaron, parsemez de basilic ciselé.

Renouvelez la préparation pour le reste des macarons.

Réservez au frais au fur et à mesure.

Servez accompagnés d'une salade de jeunes pousses de saison.



La chantilly peut se décliner avec différentes saveurs : pamplemousse, citron yuzu, citron vert. Il suffit d'ajouter le jus d'un demi-citron vert, ou d'un demi-citron yuzu ou d'un demi petit-pamplemousse rose. Le jus est ajouté en même temps que le sel et poivre à la crème chantilly.



Notre produit idéal pour cette recette :
Le Saumon fumé d'Écosse

Pour en savoir plus sur ce produit : www.kritsen.fr