

*Petits gâteaux*

# Macarons de pain d'épice au foie gras



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

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**

## 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

- 10 Couvrir à l'instantané, 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.