

Macarons Gruyère au Beurre Café-de-Paris et Viande séchée

20 gr sucre glace

sel poivre

150 gr poudre d'amande

150 gr gruyère

150 gr blancs d'œuf

100 gr beurre ramolli demi-sel avec épice « légumes » façon beurre café de Paris

150 gr viande séchée

(Remarque : aussi très bon sans viande, QUE avec le beurre Café-de-Paris)

1. Tamiser le sucre et la poudre d'amande et mélanger au gruyère, sel et poivre
2. Monter les blancs d'œuf en neige ferme avec le sucre glace, fouetter à vitesse maximale. Le blanc doit faire des pics quand on lève le fouet.
3. Incorporer peu à peu le mélange poudre d'amande gruyère en mélangeant à la spatule jusqu'à ce que la masse devienne brillante et lisse et qu'elle fasse un ruban.
4. Préchauffer le four chaleur tournante à 125°. Bien espacés, dresser des dômes de 3 cm à la poche à douille sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Attention, les macarons vont s'étaler, laisser assez d'espace entre les dômes. Taper la plaque sur le plan de travail pour que les dômes s'affaissent un peu et laisser reposer 30 minutes pour « croûter ».
Enfourner et cuire environ 15 minutes.
5. A la sortie du four, verser un filet d'eau sous le papier sulfurisé pour faciliter le décollage. Laisser sécher et refroidir les macarons.
6. Tartiner les macarons au beurre-Café-de-Paris
7. Glisser une demi-tranche de viande séchée et refermer les macarons



Bon appétit !