

Macaron au sésame noir, crème de fromage au Yuzu, ciboulette et saumon fumé

Recette pour 25

Description

Coques de macarons au sésame, garnies de crème de fromage au Yuzu, avec une fine tranche de saumon fumé.

L'astuce du chef

Attention à la fragilité des coques lors du montage.

Ingrédients

Coques de macarons

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre
- 0.25 Cuil. à thé Colorant rouge alimentaire

Crème de fromage au Yuzu

- 750 Gr Fromage à la crème
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 50 Ml Crème 35% à fouetter
- 3 Pincée(s) Fleur de sel
- 10 Tranche(s) fine(s) Saumon fumé

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **four** à **310 F°**

Coques de macarons

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique.

Rassemblez dans le bol du robot coupe la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis.

Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs avec une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs puis ajoutez le colorant, continuer le mélange jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, laissez-les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 7 minutes, puis tournez vos plaques pour encore 5 minutes.

Crème de fromage au Yuzu

Brassez votre pain de fromage à la crème avec une spatule, ajoutez le poivre, la ciboulette et la crème 35% si nécessaire. Au cours du mélange, ajoutez le jus de Yuzu, goûtez au fur et à mesure. Il vous faut une consistance de crème épaisse, de manière à pouvoir la pocher avec un sac à pâtisserie. Ciselez votre ciboulette et ajoutez-la au mix. Ajustez l'assaisonnement.

Montage

Au centre d'une coque, placez une belle boule de crème de fromage au Yuzu. Déposez une fine tranche de saumon fumé. Sur la deuxième coque, déposez un peu de crème de Yuzu puis exercez une légère pression sur le saumon tout en tournant légèrement.

Bon appétit!