



MACARONS GUANAJA AU FOIE GRAS

Une création de l'Ecole du Grand Chocolat.

Pour quarante macarons

MACARONS

150 g Poudre amande 150 g Sucre glace 50 g Blancs	Mélangez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace. Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110°/112°C, et versez sur les blancs montés. Montez jusqu'à ce que le mélange tiédisse. Ajoutez les 50 g de blancs non montés. Mélange aux poudres. Pochez. Cuire au four à 140°C, pendant 12 mn.
50 g Blancs 150 g Sucre semoule 50 g Eau	

GANACHE GUANAJA EPICÉE

60 g Crème entière liquide 5 g miel 50 g Couverture Guanaja	Chauffez les 60 g de crème et le miel puis réalisez une ganache avec le chocolat Guanaja, c'est-à-dire en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat fondu. Ajoutez les 110 g de crème froide à la ganache et assaisonnez de sel et poivre. Laissez cristalliser 3 heures minimum au réfrigérateur avant de la fouetter afin d'avoir une texture fondante.
110 g Crème entière liquide Sel, poivre <i>généreusement</i>	

FOIE GRAS CUIT

120 g foie gras cuit	Enlever consciencieusement la graisse du foie gras et couper des petits cubes réguliers d'environ 0,5 cm de côté.
----------------------	---

MONTAGE

Garnissez la moitié des coques de macarons de ganache Guanaja, puis déposez un petit cube de foie gras. Recouvrez d'une seconde coque de macarons.
--