

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Desserts

Macarons au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 45/50 petits macarons)



Pour les macarons

- ✓ 95 g de poudre d'amandes
- ✓ 95 g de poudre de noix
- ✓ 310 g de sucre glace
- ✓ 150 g de blancs d'œufs
- ✓ 95 g de sucre semoule
- ✓ 30 g de cerneaux de noix
- ✓ Colorant alimentaire liquide, bleu

Pour la crème de Bleu de Gex

- ✓ 150 g de Bleu de Gex
- ✓ 10 cl de crème fraîche

Préparation

Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5).

Tamisez la poudre d'amandes, la poudre de noix et le sucre glace.

Mélangez soigneusement.

Montez les blancs d'œufs en neige, ajoutez le sucre semoule en trois étapes.

Incorporez énergiquement les blancs en neige aux poudres sans avoir peur de les "casser", jusqu'à ce que le mélange soit lisse et soyeux.

Ajoutez 3 à 4 gouttes de colorant alimentaire liquide bleu, mélangez pour uniformiser la couleur.

Avec une poche à douille, coulez des petits macarons sur une plaque revêtue de papier sulfurisé.



Confrérie des amateurs du Bleu de Gex Recettes - Desserts

Mixez grossièrement les cerneaux de noix et parsemez-les sur la moitié des macarons uniquement.

Laissez sécher pendant 30 minutes, la pâte ne doit plus coller aux doigts.

Faites cuire au four, à mi-hauteur, 9 à 10 minutes.

Laissez refroidir les macarons sur la plaque puis décollez-les délicatement du papier.

Mixez le Bleu de Gex, ajoutez petit à petit la crème jusqu'à obtention d'un appareil moelleux mais pas liquide.

Garnissez la moitié des coques avec la crème de Bleu de Gex, recouvrez d'une seconde coque, réservez au frais.

Recette élaborée par Olivier Cabel - Grand Archiviste/Bouquiniste 2014

