

MACARONS À L'HUILE D'OLIVE

Ingrédients pour 10 personnes :

Pour les macarons :

7 blancs d'œufs soit 200 g
50 g de sucre en poudre
1 cuillère à café de jus de citron
7 ou 8 gouttes de colorant vert
450 g de sucre glace
250 g de poudre d'amande blanche
Une pincée de sel.

Pour la crème à l'huile d'olive :

300 g de crème au beurre
60 g d'huile d'olive extra-vierge
1 à soupe de sucre glace

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 12 à 22 minutes

Temps de repos : 20 minutes

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron, jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant vert. Verser le sucre glace et poudre d'amande tamisés ensemble sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger délicatement avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir une poche douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé, ou une feuille de silicone, disposées sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, faire chauffer le four à 160°. Cuire les macarons au four ramené à 150° pendant 12 minutes, pour les petits macarons, et 20 à 22 minutes, pour les gros macarons.

Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller plus facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller.

Mélanger la crème au beurre et l'huile d'olive. Fouetter vivement pour émulsionner. Garnir le dessous de la moitié des macarons à l'aide d'une poche douille et ensuite les coller deux à deux. Saupoudrer très légèrement les macarons de sucre glace.