

Macarons à la truffe noire tuber melanosporum

Pour 40 pièces

Ingrédients :

Crème au beurre à la truffe noire tuber melanosporum

300g beurre frais

60g jaune d'œuf

185g sucre

15g glucose

4cl d'eau

Appareil à macarons :

100g amande en poudre

200g sucre glace

105g blanc d'œuf

25g sucre semoule

colorant noir

100g truffe noire tuber melanosporum

Réalisation de la crème au beurre :

Sortir le beurre au préalable.

Peser les jaunes d'œufs dans une cuve de batteur et commencer à fouetter à vitesse moyenne. Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 120°C à feu doux, verser en filet sur les jaunes sans interruption tout en continuant d'émulsionner. Vérifier la température en touchant les parois du bol de batteur mélangeur : quand la température est tiède ajouter en petite parcelle et continuer de fouetter jusqu'à ce que le beurre blanchisse. Incorporer alors la truffe noire hachée très finement, vérifier le goût et rajouter de la brisure de truffe si nécessaire. Débarrasser la crème au beurre dans une poche munie d'une douille lisse n°8.

Réserver dans un endroit tempéré.

Préparation des macarons :

Préchauffer le four à 140°C.

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace. Battre les blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre semoule. Incorporer délicatement à l'aide d'une spatule, le mélange poudre d'amande et sucre glace dans les blancs en neige en 2 fois. Travailler la pâte de façon à faire retomber l'appareil puis ajouter 2 gouttes de colorant noir. La pâte doit être souple et homogène, remplir une poche avec une douille moyenne n°8. Coucher la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Faire des petits tas de tailles égales de forme rondes et régulières, laisser croûter 10 minutes puis enfourner 8 minutes à 140°C, tourner la plaque puis cuire 8 minutes à 130°C .

Débarrasser les feuilles de cuisson dès la sortie du four, sur grille, laisser refroidir avant de décoller les coques de macarons du papier sulfurisé.

Garnir les macarons de la crème au beurre de truffe noire, laisser reposer au frais 1 heure environ avant de servir ou au congélateur pour un usage ultérieur.