

Macaron avocat-surimi

Pour 4 personnes
30 minutes de préparation
20 minutes de cuisson

Ingrédients

3 blancs d'œufs
30g de sucre en poudre
200g de sucre glace
120g de poudre d'amande
3 gouttes de colorant bleu
9 gouttes de colorant jaune

1 avocat
Quelques gouttes de jus de citron
4 surimis
1 cuillère à café de wasabi



Préparation

Battre les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajouter les colorants ainsi que le sucre glace tamisé et la poudre d'amande. Lorsque les blancs deviennent fermes et forment des « becs d'oiseaux », ajouter le sucre en poudre et les gouttes de colorant.

Utiliser une poche à douille pour former des petits ronds sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser « croûter » (sécher) les macarons pendant 30 minutes ce qui permettra aux macarons de mieux gonfler à la cuisson.

Placer les macarons au four pendant une vingtaine de minutes à 140°C pour des petits macarons et pendant environ 25 minutes s'ils sont plus gros.

Sortir les macarons du four et laisser refroidir quelques minutes. Pendant ce temps, récupérer la chair de l'avocat et la placer dans un saladier. Ajouter le wasabi et quelques gouttes de jus de citron afin d'éviter qu'il ne noircisse. Emincer finement les surimis et ajoutez-les à l'avocat.

ma cuisine 2.0

Confectionner les macarons en plaçant une cuillère à café de farce d'avocat entre 2 macarons.

Conseils

Utiliser les « lardons » de surimi pour décorer les macarons (voir recette des raviolis tout surimi)