



## Macarons cacahuète à la moutarde de Gascogne

Idée originale, facile à reproduire, pour une mise en bouche accompagnant l'apéritif...

### INGRÉDIENTS

(Pour 30 à 35 pièces)

Macarons :

- 100 g de blanc d'œufs (env. 3 pièces)
- 25 g de sucre semoule
- 125 g de cacahuètes crues (non salées)
- 220 g de sucre glace

Crème de moutarde :

- 250 g de crème liquide à 35% de MG
- 1 feuille de gélatine (2 grammes)
- 70 g de moutarde de Gascogne



RECETTE DU CHEF  
PHILIPPE BIRCKEL

### PRÉPARATION

Faire ramollir la gélatine quelques minutes dans un litre d'eau froide ; puis la faire fondre dans un peu de crème liquide (50-100 g) chauffée à 60 °C.

Monter la crème restante au batteur sans trop la serrer.

Dans un bol mélanger, la gélatine à la Moutarde de Gascogne et incorporer délicatement à cette masse la crème semi-montée. Réserver au frais.

Hacher au blender les cacahuètes en poudre, volontiers un peu grossière pour garder du croquant.

Battre les blancs d'œufs avec la totalité du sucre semoule jusqu'à obtenir un appareil assez ferme.

A l'aide d'une maryse, incorporer ensuite le sucre glace puis la poudre de cacahuètes.

Coucher l'appareil à l'aide d'une poche munie d'une douille ronde N° 8 sur un tapis de cuisson en silicone posé sur une plaque de cuisson. Comme pour des macarons sucrés, faites des tas d'environ 2 cm suffisamment espacés. Tapoter doucement la plaque sur le plan de travail pour permettre à la masse de chaque macaron de s'étaler. Laisser sécher 30 minutes à température ambiante pour obtenir une fine croûte.

Cuire dans un four à 160 °C (idéalement à chaleur tournante) pendant 7 à 8 minutes.

A la sortie du four, laisser refroidir à température ambiante avant de manipuler les macarons.

Sortir du frais la crème à Moutarde de Gascogne 15 minutes avant de l'utiliser.

A l'aide d'une poche à douille, pocher le fond de la moitié des macarons avec un peu de crème à la Moutarde de Gascogne et assembler avec l'autre moitié. Servir et déguster.



les tables du gers



Hôtel-Restaurant de Bastard  
Rue Lagrange  
32700 Lectoure  
Tél.: 05 62 68 82 44