

Macarons au tonic

Silvio Germann



Rezept für 4

Ingrédients macarons (pour 25 à 30 macarons)

200 ml de tonic
33 g de blanc d'œuf en
poudre
33 g d'isomalt en poudre
fine

Ingrédients fenouil espuma

1 500 g de jus de fenouil
(extraire le jus soi-même)
50 ml de jus de citron
130 g de crème fraîche
20 g de jus de yuzu
(disponible chez Globus)
25 g de sel Pro Espuma
(disponible chez Rageth
ou dans les épiceries fines)

Préparation macaron

Bien mélanger le tonic et le blanc d'œuf en poudre. Battre lentement avec le robot de cuisine (p. ex. KitchenAid) et incorporer progressivement l'isomalt en poudre. Battre jusqu'à obtention d'une consistance plus ferme. Disposer sur une plaque Excalibur avec une poche à douille, puis laisser sécher à 55 °C air chaud pendant env. 8 heures, avec la porte du four légèrement ouverte. Conseil Le blanc d'œuf et l'isomalt en poudre sont disponibles dans les épiceries fines.

Préparation fenouil espuma

Faire réduire le jus de fenouil à 380 g. Filtrer à l'aide d'un passe-sauce et laisser refroidir. Bien mélanger tous les ingrédients et saler. Placer la masse d'Espuma dans un siphon avec deux cartouches et bien agiter.



Anrichten

Éliminer la partie supérieure des macarons et les disposer sur une assiette avec la partie inférieure vers le haut. Ajouter un soupçon de jus de yuzu sur les macarons, selon les goûts. Découper la mousse avec un anneau de la taille d'un macaron, puis la placer sur le macaron. Disposer le fenouil Espuma sur la mousse avec une poche à douille, puis garnir avec un peu d'aneth.

À la vidéo!