

Macaron aux poires caramélisées à la Williamine et Saint-Félicien

Pour 8 personnes

Préparation 1 h 15 min

Préparation

Macaron

- Mixer la poudre d'amande et le sucre glace ensemble, ajouter la première pesée de blanc d'œuf pour former la pâte d'amande.
- Faire bouillir l'eau et le sucre, cuire à 118°C. Dès que le sirop est à 105°C, monter en neige la deuxième pesée de blanc d'œufs. Verser le sucre cuit à 118°C sur les blancs et laisser tourner le batteur jusqu'à refroidissement à 50°C.
- Incorporer le premier appareil avec le deuxième d'une façon homogène en incorporant de l'air.
- Pocher les macarons (8 pièces) sur papier silpat a l'aide d'une poche à douille d'une largeur de 8cm. Laisser croûter et cuire au four à 135°C pendant 15 minutes.

Crème de Saint Félicien

- Mélanger le fromage, le mascarpone, la vanille grattée, la menthe fraîche ciselée et la fleur de sel, réserver.

Crème vanillée

- Mélanger la crème montée avec la vanille grattée et les écorces d'agrumes , réserver.

Poires caramélisées

- Dans une poêle, faire revenir au beurre les dés de poire, ajouter le sucre et le miel, puis le 4 épices et la vanille puis flamber le tout à la Williamine. Faire réduire et ajouter un jus de citron vert. Réserver.

Dressage

- Poser la première coque du macaron, ajouter les poires caramélisées au centre puis la crème de Saint Félicien tout autour puis recouvrir avec la deuxième coque.
- Disposer ensuite la crème aux agrumes au-dessus. ajouter un râpé d'orange puis autour un peu de jus de cuisson des poires .

Ingrédients

Macaron

- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre glace
- 50 g de blancs d'œufs
- 115 g de sucre semoule
- 8 cl d'eau
- 50 g de blancs d'œuf

Crème de Saint Félicien

- 150 g de Saint Félicien
- 30 g de mascarpone
- 1 gousse de Vanille
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 botte de menthe fraîche

Poire caramélisée

- 30 g de beurre
- 2 poires conférence
- 30 g de sucre semoule
- 1 CS de miel de fleur
- 1 dl de Williamine
- 1 cc de 4 épices
- 1 gousse de vanille
- Huile d'olive
- Jus de citron vert

Crème vanillée aux agrumes

- 200 g de crème montée
- 1 gousse de vanille
- 1 zeste d'orange