Macaron hivernal



par Gaëtane Bara,
participante au concours “Les jeunes talents”

Macaron :

1. Blanchir le kale 2 à 3 min dans l’eau salée, refroidir dans l’eau glacée, égoutter.
2. Faire suer les échalotes à l’huile d’olive, ajouter le bouillon, porter à ébullition.
3. Mixer le tout finement, passer au chinois, rectifier l’assaisonnement.
4. Mixer le coulis obtenu avec le ponzu, le sucre glace et la poudre de blanc d’œuf jusqu’à obtenir une texture lisse.
5. Monter au fouet jusqu’à obtenir des pics fermes (5 à 10 min)
6. Pocher sur plaque, fleur de sel, sécher 30 min à 70 °C puis 5 h à 50 °C. Conservation : au sec, hermétique.

Crème Sainte-Maure :

1. Écraser le Saint-Maure à la fourchette, puis incorporer la cream cheese et la crème liquide
2. Ensuite, placer le mélange dans une poche à douille munie d'une petite douille cannelée.

Kumquat confit :

1. Mélanger 450 g de sucre avec 450 g d'eau, puis porter à ébullition.
2. Pendant ce temps, couper le kumquat en rondelles.
3. Verser le mélange chaud sur les rondelles de kumquat, qui confiront pendant 3 heures, devenant ainsi délicieuses.

Coulis de clémentine :

1. Faire fondre la purée de clémentine.
2. Mélanger le sucre avec la pectine.
3. Ensuite, incorporer ce mélange à la purée de clémentine chaude.
4. Laisser refroidir au réf rigérateur, puis mixer pour obtenir une consistance lisse.

Dressage :

1. Prendre une coque de macaron et la garnir de crème Sainte-Maure en laissant un petit trou pour y ajouter le coulis de clémentine.
2. Refermer avec une autre coque, puis ajouter un point de coulis sur le dessus. Décorer avec une rondelle de kumquat et pour une touche finale, saupoudrer de ciboulette finement hachée et de macaron râpé.

Ingrédients pour 10 mignardises

Pour le macaron :

- 200g de chou kale
- Une cuillère à soupe d’échalote émincée
- 12g de poudre de blanc d’œufs
- 5g de ponzu noir
- 1,5g de bouillon de légumes en poudre
- 14g de sucre glace
- Huile d’olive
- Sel fin
- Fleur de sel

Pour la crème Sainte-Maure :

- 5g de crème cheese
- 5cl de crème à 35%
- 25g de Sainte-Maure de Touraine

Pour le coulis de Clémentine :

- 25g de purée surgelée de Clémentine
- 5g de sucre semoule
- 0,9g de pectine

Kumquat confit :

- 45g de sucre semoule
- 1,5 kumquats