

Macarons à la tomate

Ingrédient pour les coques :

1 blanc d'oeuf (environ 30g)

40g de poudre d'amande

65g de sucre glace

15g de sucre en poudre

1 CC de concentré de tomate

1 pot de confit de tomate de chez [Comtes de provence](#)



La veille :

Réservez le blanc à température ambiante en filmant le saladier au contact du blanc. Pesez le sucre glace et la poudre d'amande et mixez-la dans votre robot. Tamisez sur une grande feuille de papier sulfurisé. Pesez dans un ramequin le sucre en poudre. Placez une plaque allant au four au frigo.

Le lendemain : Faites tiédir le blanc au bain-marie en fouettant à la main. Il doit être légèrement plus chaud que la température de votre doigt. Le blanc devient alors mousseux. Ajoutez une petite pincée de sel (facultatif) et fouettez au batteur électrique, lorsqu'il devient blanc, ajoutez le sucre en poudre et continuez de fouetter de façon à obtenir une meringue blanche et brillante. Vous devez voir apparaître un "bec d'oiseau" au bout de votre fouet. Vous pouvez ajouter le concentré de tomate.

Versez alors le mélange poudre d'amande / sucre glace sur la meringue en 4-5 fois et macaronnez : prenez une maryse ou une corne et faites un mouvement de bas en haut en revenant vers vous et en tournant le saladier d'un quart de tour.

La pâte doit être souple. Lorsque vous la soulevez et que vous la laissez retomber, vous aurez un aperçu de l'aspect des coques. La pâte doit être lisse et se reformer tranquillement. Versez dans une poche à douille de 10mm et pochez : Placez votre douille de façon perpendiculaire à la plaque, exercez une pression avec la main placée sur la poche à douille, stoppez la pression, puis enlevez la douille en faisant un cercle dans le sens des aiguilles d'une montre tout en effleurant le macaron. Cela évitera de former une pointe sur la coque.

Laissez croûter 40min environ. Placez la feuille de papier sulfurisée sur la plaque qui vient du frigo et placez celle-ci sur une autre plaque ou le lèche-frites. Enfournez dans un four Laissez refroidir avant de décoller les coques.

Procéder ensuite au montage, déposez une noix de ce confit sur le centre de la coque et poser une autre coque dessus. Laisser reposer une nuit au frigo avant dégustation.