

GROS MACARON AU PAMPLEMOUSSE



Assez délicat

Préparation : long (mais tout peut être fait la veille ou l'avant-veille)

Cuisson : 1h15 pour le pamplemousse et quelques mn pour le curd

Pour 4 personnes :

8 grandes coques de macarons (fait à l'avance et congelées, sorties juste avant le repas)

Pour le pamplemousse confit :

1 pamplemousse entier lavé et brossé puis séché

100 g de sucre en poudre

Pour le sirop de pamplemousse :

Le sirop de cuisson du pamplemousse confit

Une gousse de vanille ouverte et grattée

Pour le pamplemousse curd :

1 jus de pamplemousse

100 g de sucre en poudre

2 œufs (1 entier + 1jaune)

2 càs bombées de Maïzena

Pour les segments de pamplemousse

1 pamplemousse

1 càc de sucre si nécessaire

Le pamplemousse confit : Piquer le pamplemousse de part en part avec une brochette une bonne dizaine de fois, le mettre dans une casserole de diamètre sensiblement supérieur au fruit et le couvrir très largement d'eau.

Ajouter le sucre et porter à ébullition. Dès que cette dernière est atteinte, baisser le feu et laisser frémir en surveillant le niveau du liquide en rajoutant de l'eau pour que le pamplemousse soit toujours immergé. Au bout de ¼ heure, piquer le pamplemousse de part en part. Si la pique utilisée s'enfonce facilement, le pamplemousse est cuit, sinon prolonger jusqu'à ce que le fruit soit parfaitement tendre. A la fin de la cuisson, égoutter le pamplemousse, le laisser refroidir et réserver au frais...

Le sirop de pamplemousse : Faire réduire le sirop jusqu'à obtenir une consistance épaisse, comme une gelée. Laisser refroidir et réserver au frais.

Le pamplemousse-curd : Presser le pamplemousse et recueillir son jus en le filtrant au dessus d'une casserole. Mélanger l'œuf, le jaune et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu et incorporer le jus de fruit. Ajouter la Maïzena diluée dans un peu du jus froid et faire chauffer à feu moyen. Avec un fouet, remuer sans arrêt pendant la cuisson. Le mélange doit épaissir sans jamais attacher. Laisser refroidir et réserver au froid.

Les segments de pamplemousse : Peler le pamplemousse à vif de façon à ce qu'il ne reste aucune trace de la peau blanche. Saupoudrer de sucre et laisser en attente au frais jusqu' au montage.

Finition et montage :

Couper le pamplemousse confit en gros quartiers et les mettre sur le côté de l'assiette de service.

Au milieu, déposer un macaron, face bombée en dessous. Garnir généreusement de curd et poser 4 segments de pamplemousse égouttés dessus.

Terminer en couvrant partiellement avec la deuxième moitié de macaron. Décorer l'assiette de quelques gouttes de sirop réduite et servir immédiatement.