



MACARON A LA CREME DE FOIS GRAS

Utiliser la recette de base en remplaçant la poudre d'amande par de la poudre de noix. Saupoudrer les macarons d'un peu de piment d'Espelette avant d'enfourner.

Pour la garniture :

Mixer 200g de bloc de foie gras ou de foie gras mi- cuit à température ambiante avec 10 cl de crème ; aromatiser au choix avec du cognac, de la truffe hachée, des fruits secs hachés etc.