COMPOTÉE MÛRES-ORIGAN (GARNITURE MACARONS)

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 40 macarons

Ingrédient	Quantité
Mûres	750 gr (purée de mûres)
Mûres	100 gr (fraîches grossièrement hachées)
sucre	100 gr
Origan	15 gr (finement ciselé)
Agar-agar	4.50 gr

Préparation

1. Faire chauffer à feu moyen les 750gr de mûres avec le sucre. Mixer puis passer au chinois. Peser 550g de purée de mûres. Les faire chauffer avec l'agar-agar (2 minutes d'ébullition).

2. Laisser retomber la température à 60°C puis ajouter les 100gr de mûres fraîches grossièrement hachées et l'origan finement ciselé. Couler sur plaque sur 0.5mm d'épaisseur.

3. Une fois la compotée prise, détailler des cercles de la taille des coques de macarons à l'aide d'un emporte-pièce.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026