



Recette Amaury's kitchen & expression-bretagne.com



Défendons le goût du frais

PRINCE DE BRETAGNE VOUS OFFRE UNE RECETTE

Macarons à la gelée de tomate grappe

Pour 15 macarons :

- > 3 tomates grappe
- > 1 pâte feuilletée
- > 1 petit pot de tapenade
- > 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- > 1 cuillère à soupe de sucre
- > 3 feuilles de gélatines
- > 1 boule de mozzarella
- > Feuilles de roquette
- > Sel, poivre, tabasco

La recette :

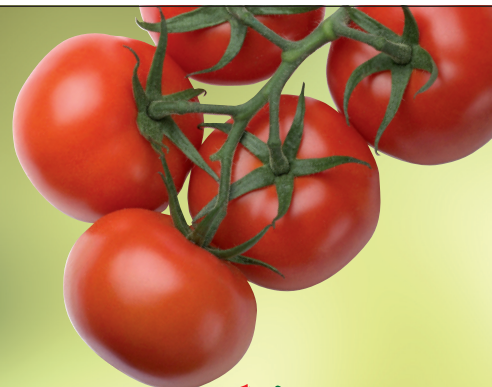
- Préchauffez votre four à 200°C. À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm, formez 30 ronds de pâte feuilletée et cuisez-les 10 minutes (écrasez-les légèrement au bout de

5 mn afin qu'ils ne gonflent pas) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez-les à température ambiante.

Pendant ce temps, faites fondre la gélatine dans de l'eau froide.

Mixez les tomates puis cuisez-les à feu doux avec le vinaigre balsamique et le sucre. Assaisonnez avec le sel, le poivre et le tabasco. Faites fondre la gélatine essorée dans ce mélange et passez-le au chinois. Réservez au frais au moins deux heures.

Montez les macarons en couches : disque de pâte feuilletée, tapenade, mozzarella, 2 ou 3 feuilles de roquette, gelée de tomates grappe, disque de pâte feuilletée.



Savourez la
tomate grappe !
avec Prince de Bretagne

Découvrez d'autres recettes sur
www.prince-de-bretagne.com

