

MACARONS TAPENADE PAMPLEMOUSSE



Pour 1 quarantaine de macarons :

Pour la tapenade :

- 250grs d'olives noires dénoyautées
- 3 cuillères à café de câpres
- ½ gousse d'ail pelée
- 6 filets d'anchois
- huile d'olive

- Préparer la tapenade : réunir les olives, les anchois, les câpres et la demi gousse d'ail dans le bol d'un mixeur et mixer finement. Ajouter de l'huile d'olive, jusqu'à obtenir une pâte souple. Réserver au frais.

- A l'aide d'un couteau, couper l'extrémité du pamplemousse, puis fendez-les en quatre parties de haut en bas. Retirer la peau et la membrane blanche le plus minutieusement possible pour ne garder que la chair. Couper la chair en petits dés et poser sur du papier absorbant.

- Préparer les macarons suivant la recette de base.

- Remplir votre douille avec la tapenade et former une couronne de tapenade sur l'une des coques et déposer un petit morceau de pamplemousse au milieu, mettre la seconde coque dessus.

- Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.