



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001037

Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 16:15

da LUCIA IACONO

Macaron salati con bisque di gamberi e grano, su tartare di gamberi rossi

Macaron salati con bisque di gamberi e grano, su tartare di gamberi rossi.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 5 persone

PER I MACARON

zucchero a velo 300 g
farina di mandorle 390 g
albumi 6 pz
sale q.b.

PER LA TARTARE

gamberi di Mazzara 300 g
sale e pepe q.b.
limone 1 pz
erbe aromatiche q.b.

PER LA BISQUE

grano Chirico
sedano coste 2 pz
carote 2 pz
cipolle 2 pz
concentrato di pomodoro q.b.
carapace di gamberi

Preparazione

Preparare i macaron setacciando la farina di mandorle con lo zucchero a velo e incorporare agli albumi d'uovo montati a neve. Infornare a 140°C per 12 minuti.

Per la tartare sgucciare i gamberi privandoli dall'intestino e tagliarli a punta di coltello; condire la tartare con limone, olio, sale, pepe e erbe aromatiche.

Ottenere la bisque aggiungendo alla mirepoix (carote, sedano e cipolle) del concentrato di pomodoro e i carapaci. Una volta pronta filtrare la bisque ottenendo un composto denso grazie anche all'uso del grano che va aggiunto alla bisque.