

# Macarons friables remplis de mousse de myrtilles sauvages du Val Bedretto, cheesecake moelleux, zeste de cédrat confit – La recette



Une recette de Lorenzo Albrici, chef cuisinier du restaurant Locanda Orico.

## Préparation



Temps requis env. +2 heures



Difficulté Difficile - Pour professionnels



Dosage 5 personnes

## Caractéristiques



Plat Dessert – Macarons garnis



Produit typiques Myrtilles sauvages - 0 km



Adapté en Été – Pour soirées spéciales

## INGRÉDIENTS

### Macarons

- 125 g de sucre
- 40 g de farine
- 30 g de blanc d'œuf

### Mousse de myrtilles

- 2.5 de coulis de myrtilles cuit
- 120 g de sucre
- 1.5 dl d'eau
- 4 feuilles de gélatine
- 0.5 l de crème fraîche

### Cheesecake

- 200 g de Philadelphia
- ½ gousse de vanille
- 40 g sucre glace
- 50 ml de crème fraîche
- 2.5 feuilles de gélatine

**Macarons****PRÉPARATION**

1. Mélanger les ingrédients dans un bol.
2. Verser dans la poche à douille.
3. Faire des cercles sur la plaque de cuisson (de la taille d'une pièce d'un franc environ).
4. Faire cuire au four (haut et bas) à 160 °C pendant environ 10 minutes.

**Mousse de myrtilles**

1. Faire fondre l'eau et le sucre jusqu'à obtention d'un sirop.
2. Ajouter le coulis de myrtilles et les feuilles de gélatine, après les avoir fait ramollir dans de l'eau froide.
3. Mélanger le tout et attendre jusqu'au refroidissement complet.
4. Ajouter la crème fouettée.
5. Mélanger le tout.

**Cheesecake**

1. Chauffer la crème fraîche.
2. Ajouter les feuilles de gélatine, après les avoir fait ramollir dans de l'eau froide.
3. Ajouter le mélange à la masse de Philadelphia.
4. Remplir le moule avec le mélange et laissez refroidir.

**Dressage**

Composez l'assiette comme sur la photo.