

Macarons au raifort

Préparation et cuisson: env. 40 min
Cuisson au four: env. 10 min

700 g de pommes de terre farineuses,
p. ex. matilda, en quartiers
eau salée, bouillante

cuire les pommes de terre à feu moyen et sans couvrir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Vider l'eau, faire évaporer l'humidité en remuant la casserole sur la plaque éteinte. Une fois les pommes de terre blanches et sèches, les réduire en purée

25 g de beurre ou de margarine
2 jaunes d'œuf

1 c. à soupe de raifort frais, finement râpé
selon besoin sel, poivre, muscade

bien incorporer le tout

25 g de beurre ou de margarine,
liquide

pour badigeonner

Façonnage: à la poche à douille dentelée (Ø 16 mm), dresser des rosettes sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie, badigeonner de beurre.

Cuisson: env. 10 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

