

## Macarons au roquefort et au chocolat pétillant



Apéritifs et amuses bouches **Moyen**

**Pour** : 10 personnes

**Préparation** : 40 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Proposez ces macarons à l'apéritif et osez une alliance étonnante : celle du roquefort et du chocolat !*

### Ingrédients

- pour 30 macarons :
  - 75 g de blanc d'œuf
  - 45 g de sucre semoule
  - 100 g de sucre glace
  - 100 g de poudre d'amande
- pour la chantilly au roquefort :
  - 150 g de roquefort - par exemple de Roquefort Société®
  - 150 g de crème fraîche
  - 30 g de chocolat pétillant

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 150°C (th.5).
- 2 Dans une casserole, faites fondre le roquefort dans la crème fraîche à feu doux puis réservez au réfrigérateur.
- 3 Montez les blancs d'œufs et le sucre semoule en neige très ferme. Incorporez-y délicatement le sucre glace et la poudre d'amande.
- 4 Formez à l'aide d'une poche les macarons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Enfournés-les une dizaine de minutes.
- 6 Une fois cuits, laissez-les refroidir.
- 7 Pendant ce temps, prenez le mélange roquefort-crème et montez-le en chantilly.
- 8 Garnissez-en les macarons et décorez le pourtour avec le chocolat pétillant.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

