

La recette de macaron à la betterave et au poisson du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du **Château de Montcaud**, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de macaron à la betterave, rilette de loup de mer et calamansi.

Macaron :

- 125gr de jus de betterave
- 80gr eau
- 10gr de balsamique noir
- 20gr de vin jaune réduit
- 25gr de sucre glace
- 35gr d'albumine
- 2gr de sel



Ecrit par Echo du Mardi le 8 février 2025

Rillette de loup de mer :

- 1 filet de loup de mer
- 50gr de vinaigre de calamansi
- 2 échalotes
- 1 botte de ciboulette
- Sel
- Poivre

Déroulé :

La veille, réaliser les macarons, mélanger tous les ingrédients dans un batteur et monter comme une chantilly. Mettre dans une poche à douille et pocher en forme de dôme d'environ 3 cm de diamètre. Laisser sécher toute la nuit.

Faire revenir les échalotes, ajouter le poisson coupé en petits morceaux. Ajouter un peu de vin blanc et laisser cuire. Laisser refroidir, mixer et ajouter un peu de vinaigre, de l'huile d'olive et la ciboulette.

Dressage :

Creuser les macarons à l'aide d'une cuillère, réaliser une boule de rillette que l'on met à l'intérieur, un point de gel calamansi sur le dessus et un peu de poudre de betterave que l'on aura fait avec les parures.

Ecrit par Echo du Mardi le 8 février 2025



DR