

# Recettes :

## Apéritif / Entrée :

Macarons salés à la chantilly croquante pimentée aux cacahuètes et vers de farine.

Pour 24 macarons (en garder 12 pour le dessert) :

### Ingrédients :

- 100g de poudre d'amandes
  - 100g de sucre glace
- 2 fois 40g de blanc d'œuf
  - 100g de sucre semoule
  - 3.75cl d'eau

### Préparation :

- Mixer puis tamiser la poudre d'amande et le sucre glace
- Dans une casserole, porter l'eau et le sucre semoule à ébullition, **sans remuer et veiller à ce que la température ne dépasse pas 115°C**
- Monter doucement 40g de blanc en neige puis augmenter la vitesse quand la température du sirop fait précédemment approche des 105°C
- Stopper la cuisson du sucre à 115°C et le verser en filet sur les œufs battus en neige en continuant de battre
- Mélanger les 40g de blanc restant avec le sucre glace et la poudre d'amande pour obtenir une pâte d'amandes homogène
- Avec une spatule souple, incorporer environ 1/3 de la meringue à la pâte d'amandes pour l'assouplir, puis mélanger le reste en macaronant.
- Garnir une poche à douille avec la préparation et réaliser des petits tas de taille d'une noix sur une feuille de papier sulfurisée ou sur une feuille de silicone pour macarons
- Laisser croûter environ 30 minutes, une heure, voire même plus. Il faut que les macarons soient secs lorsqu'on les frôles
- Préchauffer le four à 150°C et enfourner pour 15 minutes.

Pour la garniture :

Ingrédients :

- 200 mL de crème entière
- Tabasco
- Sel
- Cacahuètes grillées à sec
  - Une bonne poignée de vers de farine

Préparation :

- Mélanger 200 mL de crème fraîche, quelques gouttes de Tabasco et 3 pincées de sel
- Verser cette préparation dans le siphon
- Percuter deux cartouches de gaz
- Secouer et réserver au frais
- Piler une bonne poignée de cacahuètes grillées à sec
- Faire griller les vers de farine quelques minutes dans une cuillère à soupe d'huile
- Réserver douze beaux vers de farine (pour la décoration)
- Découper les autres vers de farine en petits tronçons de la taille des morceaux de cacahuètes pilées
- Garnir les macarons de chantilly pimentée, saupoudrer sur la chantilly une pincée de cacahuètes et de vers farines
- Recouvrir d'une seconde coque de macaron

**Plat :**

Okonomiyaki aux grillons et criquets :

**Ingrédients :**

- 100g de farine de blé (ou 50g de farine et 50g de maïzena)
  - 1cL d'eau
  - 1 œuf
- 1 mug de chou chinois (ou un chou vert bien feuillu à défaut)
- 1 cuillère à café rase de dashi en poudre (à défaut, bouillon cube)
  - Quelques algues wakamé
  - Quelques champignons chinois
- 3 cuillères à soupe de sauce de soja
  - Huile de sésame
  - Quelques criquets et grillons
  - Jus de citron
  - Tabasco

**Facultatif :**

- Cuillère à café de sauce teriyaki et 1 cuillère à café de mirin
  - Du gingembre en poudre ou frais râpé
  - Une cuillère à soupe de sucre

**Préparation :**

- Dans un saladier, mélanger la farine, l'œuf, l'eau, le chou chinois haché en lanières, les algues wakamés, les champignons chinois réhydratés, le dashi et la sauce soja
- Verser un peu d'huile de sésame au fond d'une poêle et verser la préparation précédente
- Faire cuire quelques minutes
- Pendant ce temps, faire revenir dans une autre poêle une poignée de criquets avec quelques gouttes de Tabasco et de jus de citron

- Lorsqu'ils sont grillés, les déposer sur l'okonomiyaki (fais précédemment)
- Procéder de la même manière avec les grillons et pourquoi pas avec d'autres insectes
- Servir avec une salade de chou chinois et un peu de sauce soja pour y tremper les insectes et l'okonomiyaki

**Dessert :**

Macarons mangue-gingembre aux fourmis ailées :

**Prendre les 12 macarons mis de côté**

Pour la garniture :

Ingrédients :

- 1 mangue
- 1 petit morceau de gingembre
- 2 sachets d'agar-agar (soit 4g)
- Quelques fourmis séchées

Préparation :

- Eplucher et couper la mangue en dés
- La mixer avec un fond d'eau au blender
- Ajouter un demi gingembre râpé
- Faire chauffer le mélange dans une casserole avec deux sachets de 2g d'agar-agar
- Après ébullition, répartir la préparation dans un plat recouvert de papier film
- Saupoudrer de fourmis en répartissant les insectes sur toute la surface
- Réserver au frais jusqu'à la prise de la gelée
- Découper des disques dans la gelée à l'aide d'un emporte-pièce rond du diamètre des macarons (environ 3cm)
- Garnir les coques de macarons
- Décorer les macarons d'une belle fourmi

A VOUS DE FAIRE VOTRE DRESSAGE !!!

**ATTENTION :**

**Bien choisir des insectes comestibles. Tous les insectes ne se mangent pas. Pour plus d'informations, aller voir dans la pages des variétés.**

<http://salutmacaille.fr/2013/09/15/cuisiner-les-insectes/>