

# Délicieux macarons salés - Christophe Felder

Il n'y a pas que Pierre Hermé qui sache faire des macarons. Le maître pâtissier Christophe Felder est l'auteur de deux ouvrages de référence sur le sujet. Il a publié un premier livre de recettes sucrés chez Minerva intitulé Les meilleurs macarons et réédité en décembre 2010 aux Editions de la Martinière, puis un second dédié aux macarons salés chez le même éditeur.

Avec la complicité de son ami Stéphane Molé, un cuisinier rencontré au Crillon, il a élaboré une variante permettant d'obtenir une coque salée aussi craquante et fondante que celle des macarons sucrés. Outre cette recette de base, dont les différentes étapes sont illustrées de photographies, son livre compte une quarantaine de recettes originales pour vos amuse-bouches. Je pense en particulier au macaron cacahouète salée ou au macaron amande fumée-noix de cajou. Néanmoins, vous trouverez dans l'œuvre de Christophe Felder, de nombreuses idées supplémentaires pour agrémenter vos apéritifs. Depuis les classiques (macaron au poivre et macaron à l'olive), en passant par les recettes de fêtes (macaron au foie gras, macaron céleri à la truffe, macaron tamara de crabe au raifort ou encore macaron saumon fumé à la bergamote).

L'ouvrage est divisé en quatre chapitres : les macarons végétariens, les macarons de la mer, les macarons au fromage et les macarons de la terre. Parmi ces recettes, on peut distinguer celles aux textures crémeuses, pour les débutants, comme le macaron chèvre frais-menthe poivrée, macaron potimarron-curry-pomme granny ou le macaron nougatine de noix. Pour les adeptes du sucré-salé, enfin, on peut mentionner macaron carotte et poudre de spéculoos ou le macaron jambon Basque et figues.

Christophe Felder, fils d'un boulanger alsacien, a commencé sa carrière chez Fauchon, puis Guy Savoy, avant de devenir le chef pâtissier du Crillon où il est resté jusqu'en 2004. Enseignant auprès des professionnels au sein de l'école Lenôtre, il a formé des pâtissiers célèbres comme Laurent Jeannin, chef pâtissier au Bristol ou Camille Lesecq, chef pâtissier à l'hôtel Meurice. Il donne également des cours à la carte pour les particuliers, au Jardin d'Acclimatation à Paris et dans son école à l'Hôtel Suisse de Strasbourg. Christophe Felder est l'auteur de plusieurs ouvrages culinaires. Parmi les derniers parus, on peut citer Pièce unique : 40 desserts à l'assiette simples et chics (Editions de la Martinière, octobre 2011) et Mes recettes Haribo (Editions de la Martinière, mars 2011). Le maître pâtissier collabore aussi à plusieurs magazines, dont Elle.

Sur le blog Chez bergeou, vous trouverez l'une des recettes que Christophe Felder a présenté lors d'un de ses ateliers de cuisine: un macaron avec une coque italienne et une crème citron-basilic. Et si vous n'en avez pas encore assez, Vous dénicherez également plein de recettes de macarons sur le site spécialisé Ronds les macarons. Enfin, je vous recommande jeter un œil sur le dossier de l'Express, publié le 20 mars dernier à l'occasion du "Jour du Macaron", organisé par Pierre Hermé.

Délicieux macarons salés de Christophe Felder, Catherine Madani et Laurent Rouvrais (Editions de la Martinière, mai 2011, 93 pages)

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Lecture le jeudi 1 décembre 2011**

Consultable en ligne : <http://lecture.cafeduweb.com/lire/13110-delicieux-macarons-sales---christophe-felder.html>