

## Macarons feuilletés au caviar d'aubergines

Pour 15 pièces environ

- 250 g de pâte feuilletée
- 200 g de caviar d'aubergine.



**Servir:** Les servir en apéritif, avec un verre de sauvignon de Touraine.

### Variation

Vous pouvez remplacer le caviar d'aubergines par de la tapenade, ou de l'Houmous.

- Préchauffez votre four à 180°.
- Etalez la pâte feuilletée, et découpez des petits cercles de 5 centimètres de diamètre avec un emporte pièce ou un petit verre.
- Enfourez les petits cercles pour une quinzaine de minutes, sur une plaque anti-adhérente.
- Une fois bien dorés et bien gonflés, sortez les petits macarons et laissez les refroidir.
- A l'aide d'un couteau, découpez les macarons en deux petits « chapeaux ».
- Faites des petits sandwiches avec 2 « chapeaux » et le caviar d'aubergines.

## Conseils

Recette facile, seule la découpe des macarons peut être délicate.