

Pimentez vos

apéros de fêtes

Les fêtes de fin d'année, ça se passe aussi dans l'assiette. Pour ravir vos invités d'entrée de jeu, nous vous recommandons de...

« Zaperimacs », les mini macarons de Yannick Lefort, pâtissier à Yerres (Essonne).



IL AVERTIT D'EMBLÉE : « les macarons salés n'existent pas ». Roi du mac'installé à Yerres (Essonne), le pâtissier Yannick Lefort a quand même trouvé la (bonne) formule pour manger ces délicieux biscuits à l'heure du champagne. Baptisés « Zaperimacs », ce sont des bouchées croquantes, plus petites qu'une pièce d'un euro, à qui l'on a retiré un peu de sucre et sur lesquelles ont été parsemés du sel et pas mal de graines gourmandes (linette, cumin, tournesol...). Non farcis et cuits à basse température, ils ressemblent un peu, niveau goût, à ces biscuits apéritifs japonais sucré-salé, avec une belle note

épicée en fin de bouche. On en prend un pour goûter, un deuxième pour savourer le croquant, un troisième pour tester une autre variété... Bon, on se calme, il y a un repas quand même derrière ! A noter que l'entreprise propose aussi une gamme, de taille normale cette fois, au foie gras ou à la truffe. **G.P.**

- ▣ **Combien :** entre 7 € et 10 € la boîte de « Zaperimacs ».
- ▣ **Où :** fabrique des Macarons gourmands, 2, rue Rossini à Yerres (Essonne), ouverte tous les jours jusqu'au 31 décembre de 9 heures à 13 heures et de 14 heures à 17 heures. Boutique à Paris (62, rue de Seine).