

- LE MACARON FRAMBOISE -

Le macaron :

- 200 g poudre d'amandes
- 200 g sucre glace
- 2 x 80 g blancs d'oeufs

- 200 g sucre semoule
- 7,5 cl eau
- Colorant rose framboise

La garniture :

- 1 pot de confiture de framboise



Préparation

1 | Mixer puis tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace. Réserver.

2 | Dans une casserole, porter l'eau et le sucre semoule à ébullition. Sans remuer, veiller à ce que la température du sirop ainsi formé ne dépasse pas 115 °C.

3 | Monter doucement 80 g de blancs d'oeufs en neige, puis augmenter la vitesse du batteur lorsque la température du sirop dépasse 105 °C. Stopper la cuisson du sucre à 115 °C et le verser en un fin filet sur les blancs en neige. Continuer de battre la meringue pendant 10 minutes environ, pour qu'elle refroidisse un peu.

4 | Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace avec les 80 g de blancs d'oeufs non battus, afin d'obtenir une pâte d'amandes homogène. Ajouter une ou deux pointes de colorant rose, pour une coloration plus ou moins soutenue selon son choix.

5 | A l'aide d'une spatule souple, incorporer environ un tiers de la meringue à la pâte d'amandes afin de la détendre un peu, puis ajouter le reste de meringue en travaillant la pâte du fond vers le haut et des bords vers le centre du récipient.

6 | Garnir de pâte une poche à douille de 8 mm. Sur du papier sulfurisé tracer des cercles entre 3 et 5 cm de diamètre, bien espacés, qui serviront de guide pour mettre en place les macarons. Poser le sur la plaque à pâtisserie et mettre dessus à nouveau du papier sulfurisé en y déposant des points de pâte aux quatre coins. Dresser la pâte à l'intérieur de chaque cercle. Laisser sécher à température ambiante pendant 30 minutes.

7 | Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).

8 | Enfourner pour 14 minutes. A la sortie du four, déposer délicatement le papier sulfurisé sur le plan de travail humidifié : les coques se détacheront plus aisément.

Pour finir | Le montage : à l'aide d'une poche à douille de 8 mm, garnir la moitié des coques de confiture de framboises puis assembler les macarons avec les coques restantes. Les réserver dans une boîte hermétique.

Bonne dégustation !!!