

Macarons à la framboise

Ingrédients :

Pour la ganache

- 300 grammes de framboises
- 150 grammes de sucre gélifiant
- 2 feuilles de gélatine

Pour les coques :

- 140 grammes de blanc d'œufs
- 180 grammes de sucre
- 160 grammes de sucre glace (tamisés!)
- 160 grammes de poudres d'amandes (tamisés!)
- Colorant en poudre




Recette :

Préparer la ganache :

1. Faire chauffer les fruits dans une casserole et ajouter le sucre tout en remuant et en pressant les fruits (si ce sont des fruits frais ajouter 2 verres d'eau)
2. Une fois le mélange homogène, retirer du feu et laisser tiédir.
3. Ajouter les feuilles de gélatine, réserver au frais pendant au moins 3 heures

Préparer les coques :

1. Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à la formation des premiers sillons (à vitesse moyenne)
2. Incorporer 90 grammes de sucre en continuant de fouetter
3. Lorsqu'en soulevant le fouet un bec se forme (assez ferme) ajouter les 90 grammes de sucre restant en continuant à fouetter en augmentant la vitesse jusqu'à incorporation totale
4. Dans un saladier, tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et le colorant
5. Incorporer le mélange au blancs d'œufs en «macaronnant» : verser peu à peu le mélange sur les blancs d'œufs et avec une maryse faire le mouvement suivant :  => avec la maryse racler le bord de droite, puis revenir au centre du bol
- Il faut macaronner pour détendre la préparation. La préparation est prête lorsque déposée sur du papier sulfurisé elle ne reste pas fixe mais ne s'étale pas trop vite non plus.
6. Déposer de petit cercle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou plaque spéciale)
7. Laisser «crouter» (reposer) pendant 30min loin de toutes sources d'humidités
8. Mettre au four (préalablement préchauffé à 150°C) pendant 12-13min
9. Laisser refroidir avant de garnir avec la ganache

**Dégustez le lendemain
c'est encore meilleur!**

Niveau : Intermédiaire
Préparation : 90min
Cuisson : 15min

Pour plus d'informations
ou de photos rendez-vous
sur <http://vernisetchantilly.fr>
ou flashez ce code :



Bientôt de nouvelles ganaches sur le blog