

Macarons à la framboise

Pour 40-42 macarons (canule n° 7)

Préparation : 40 minutes

Croûtage : 40 minutes à 1 heure selon l'humidité et votre four

Cuisson : 18 minutes

Coques :

- 90 g de blancs d'oeufs tempérés (3 oeufs calibre moyen)
- 115 g de poudre d'amandes
- 170 g de sucre glace
- 60 g de sucre semoule
- 1 pointe de colorant en poudre (rose framboise)

Ganache à la framboise :

- 110 g de framboises fraîches ou surgelées
- 110 g de chocolat blanc
- 10 g de sucre cristal

Préparez la ganache à la framboise (la veille ou le matin pour l'après-midi) : Placez les framboises et le sucre cristal dans une casserole. Laissez compoter minimum 5 minutes à feu moyen. Mixez la purée de framboises.

Pendant la cuisson de la purée de framboises, émincez le chocolat blanc à l'aide d'un couteau.

Dans un cul de poule, versez la purée de framboises chaude sur le chocolat blanc. Laissez fondre 1 minute et lissez à l'aide d'une spatule.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Préparez les coques : Mixez ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes.

Fouettez les blancs à vitesse moyenne, quand le mélange commence à laisser des traces dans les blancs, ajoutez le sucre semoule en 3 fois en augmentant la puissance à chaque ajout.

Ajoutez le colorant au premier ajout de sucre.

Tamisez le mélange poudre d'amandes/sucre glace dans une passoire fine au dessus des blancs puis mélangez à l'aide d'une spatule délicatement en soulevant la préparation. *La pâte doit être brillante et former un ruban.*

Remplissez une poche à douille munie d'une canule n° 7 (pour moi).

Répartissez la pâte sur 2 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé.

Laissez croûter ou pas. Pour ma part, j'ai fait le test et sans croûtage avec mon four ancien, ce n'est pas top !

Apparemment, ça fonctionnerait sans croûtage pour ceux qui ont un four récent.

Pour savoir quand la phase de croûtage est terminée, il suffit de poser le doigt sur la surface du macaron, si vous n'avez pas de pâte restée collée sur doigt, c'est bon à enfourner.

Préchauffez le four à 150° C (130° C pour moi) avec une plaque vide.

Glissez une plaque, au-dessus de la plaque vide, pour 18 minutes à 140° (120° C pour moi). *Pour vérifier la cuisson, il suffit de décoller une coque du papier sulfurisé, si un peu de pâte reste sur le doigt, poursuivez la cuisson.*

Laissez ensuite refroidir avant de tenter de décoller les coques. *Décollez le papier sulfurisé de la coque et non le contraire.*

Garnissez la moitié des coques avec la ganache en vous aidant d'une poche à douille ou d'un sac de congélation dont vous aurez coupé l'extrémité.

Vous pouvez aussi comme moi, préparer les coques et les placer dans une boîte non fermée pour la nuit et les fourrer le lendemain. Placez ensuite vos macarons dans une boîte métallique de préférence et conservez-les au réfrigérateur ou au congélateur.

Sortez vos macarons 30 minutes du réfrigérateur ou congélateur avant de les déguster.