

IL ETAIT UNE FOIS... DES MACARONS

MACARONS A LA FRAMBOISE



INGRÉDIENTS pour la ganache framboise

- 40g de crème fraîche liquide
- 150g chocolat blanc
- 50g de pulpe de framboise

INGRÉDIENTS pour les coques

- 150g de sucre glace
- 150g poudre d'amandes
- 150g de sucre en poudre
- 55g +55g de blancs d'œufs
- 40g d'eau
- colorant alimentaire rouge

Commencer par la ganache.

Dans une casserole, chauffez la crème liquide jusqu'à ébullition. Versez en 3 fois sur le chocolat blanc fondu au micro-onde en mélangeant bien à chaque fois afin d'obtenir une ganache onctueuse et lisse. Ajoutez la pulpe de framboise et bien mélanger. Laissez refroidir.

Pour les coques.

-Préchauffez le four à 150°C

Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace. Ajoutez 55g de blancs d'œuf (non monté) et bien mélanger.

Faire cuire 150g de sucre en poudre et 40g d'eau à 118°C. A partir de 110°C commencez à monter les 55g de blancs d'œuf restant avec la cuillère à soupe de sucre et versez dessus le sirop doucement. Continuez de fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que la meringue tiédise (42°C).

Incorporez la meringue en deux fois et macaronez .

Prendre une plaque perforée et mettre du papier sulfurisé dessus ou une toile "silpat".

Faire des petits dômes avec une poche à douille lisse, et les espacer en quinconce. Pour la grosseur normalement 3.5 cm de diamètres.

Enfournez sur 2 plaques perforées et froides pendant 15 minutes (20 pour mon four). Laissez refroidir et garnir les coques de la ganache à la framboise.

[Http://magacarons.canalblog.com](http://magacarons.canalblog.com)