



## Macarons à la framboise



### Ingrédients

Recette pour : 30 pièces  
Préparation : 1 heure  
Cuisson : 12 minutes

~~~~~

#### Macarons

3 blancs d'oeufs  
200 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amande  
30 g de sucre  
Colorant rouge

#### Gelée

400 g de framboise  
50 g de sucre en poudre  
30 g de Vitpris

### Progression

#### Les macarons :

- 1 - Mixer le sucre glace et la poudre d'amande au blender. Tamiser au-dessus d'un saladier.
- 2 - Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Lorsque le fouet laisse des traces, ajouter le sucre en poudre et continuer de fouetter pendant 1 minute. Ajouter 25 gouttes de colorant rouge et mélanger de façon homogène.
- 3 - Verser peu à peu la poudre dans les blancs, et mélanger délicatement à la spatule. Le mélange doit être lisse et brillant.
- 4 - Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, dresser des petits dômes de 2 à 3 cm à la poche à douille (On peut remplacer la poche à douille par un sac de congélation découpé dans un coin).
- 5 - Laisser croûter à température ambiante au moins une heure.
- 6 - Déposer la plaque de macarons sur une autre plaque à pâtisserie vide. Enfourner pour 12 minutes à 150°. Laisser la porte du four entrouverte à l'aide d'une cuillère en bois.

#### La gelée :

- 7 - Faire compoter les fruits dans une casserole à feu doux. Passer au chinois afin de retirer tous les pépins.
- 8 - Remettre le coulis de framboise dans la casserole et ajouter le sucre et le Vitpris. Mélanger et laisser compoter de nouveau à feu doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Laisser refroidir.

### Montage et dressage

- 1 - Après cuisson, laisser refroidir les plaques quelques minutes avant de décoller les coques. Coller les coques de macarons avec une noix de gelée.
- 2 - Attendre 24 heures avant de déguster : les macarons n'en seront que meilleurs car plus moelleux.