

Le macaron Framboise, sans doute le préféré de tout ceux qui ont eu l'honneur de goûter mes macarons.



Là encore (comme le macaron pistache) j'ai bien galéré au début; partant d'une garniture composée de fruits et de gélifiant agar-agar (1€20 les 25g chez l'épicier asiatique), le macaron se délitait totalement au bout d'une journée!!!!

J'ai alors essayé toutes sortes d'astuces pour l'épaissir et empêcher l'humidité de faire son œuvre (ajout de crème d'avoine, crème pâtissière, ...) rien n'y a fait !!

Je me suis alors tourné, tout comme pour la pistache, vers la ganache chocolat blanc. Le chocolat blanc est idéal car assez neutre en goût on peut lui joindre bon nombre de purée ou de liquide pour l'aromatisé.

La recette des coques :

- 200 g de sucre glace (de préférence sans amidon)
- 130 g de poudre d'amande
- 3 blancs d'œufs (ou 100g) séparés de leurs jaunes depuis 2 jours
- 30 g de sucre en poudre
- jus de citron, sel (ou crème de tartre)
- colorant rouge carmin en poudre

Mélanger le sucre glace à la poudre d'amande puis tamiser.

Dans un saladier monter les blancs en neige avec une pointe de sel et une giclée de jus de citron (*cela permet aux blancs de rester bien serrés pendant le macaronnage et donc de texturer la pâte afin qu'elle ne soit pas trop liquide lors du dressage des coques*). Ajouter si besoin un colorant .

Saupoudrer le mélange poudre d'amande/ sucre glace sur les blancs en neige et "macaronner" à l'aide d'une maryse (spatule en silicone). Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, brillante, ni trop épaisse, ni trop liquide.

Dresser les coques à l'aide d'une poche à douille (ou d'une seringue de pâtisserie)

Laisser "croûter" toute une nuit ou au moins 5h (*si le temps de croûtage est réduit il y a un risque qu'une fois au four les macarons ne forment pas de collerette et se craquellent, j'en ai fait l'amer expérience !!*)

Pré-chauffer le four à 160°C et enfourner les macarons durant 9min.

Attendre quelques minutes puis décoller les coques, si besoin avec une lame de couteau le long du papier.

Ganache Choco-Framboise:

-200g chocolat blanc pâtissier

- 75g de crème fraîche épaisse

- 2 càs de purée de framboise (du commerce ou faite maison)

-20g de beurre (ou bridelight)

Faire fondre au bain marie et ajouter la purée de framboise. Réserver au frais jusqu'au lendemain avant de garnir les macarons.

Astuces : *si vous ne trouvez pas de purée de framboise ou que ce n'est pas la saison pour la faire vous même, vous pouvez la remplacer par un "velours de fruits" sorte sirop très concentré (minimum 60% de teneur en fruit) que vous trouverez au rayon sirop de votre supermarché. Exemple Moulin de Valdonne.*

Vous pouvez remplacer les blancs d'œufs par une poudre(de blanc d'œuf) qui se reconstitue avec de l'eau suivant le rapport 5g de poudre +30 g d'eau. Cela évite d'attendre plusieurs jours avec des œufs clarifiés dans votre frigo . De plus si vous faite souvent des macarons comme moi ou en grosse quantité on est vite envahi par les jaunes d'œufs dont on ne sait plus quoi faire!!! Autre avantage de cette poudre: les blancs montent plus facilement en neige et on une meilleur tenue (ne grainent pas).