

Macarons aux fruits rouges

parfum violette



Pour 32 macarons

Préparation : 40 minutes

Croûtage : 1 heure

Cuisson : 12 minutes

Coques :

- 80 g de blancs d'œufs (3 petits œufs) à température ambiante
- 100 g de poudre d'amandes
- 155 g de sucre glace
- 55 g de sucre semoule
- 1 pointe de couteau de colorant violet en poudre

Ganache fruits rouges parfum violette :

- 100 g de fruits rouges surgelées
- 100 g de chocolat blanc
- 10 g de sucre cristal
- 10 gouttes d'arôme naturel de violette

Préparez la ganache : Placez les fruits rouges dans une casserole avec le sucre cristal. Faites compoter minimum 5 minutes à feu moyen.

Pendant ce temps, hachez le chocolat blanc à l'aide d'un couteau et transvasez dans un cul de poule.

Mixez la compote de fruits rouges. Versez la purée de fruits rouges encore chaude sur le chocolat blanc et mélangez à l'aide d'une spatule. Ajoutez aussitôt 10 gouttes d'arôme violette et mélangez. Réservez au réfrigérateur minimum 2 heures.

Préparez les coques : Mixez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamisez ce mélange dans une passoire fine.

Versez les blancs dans le bol du robot. Fouettez-les en commençant à vitesse moyenne. Quand le fouet commence à faire des traces dans les blancs, ajoutez le sucre en 3 fois, en augmentant la puissance à chaque ajout. Ajoutez le colorant. Vous pouvez aussi l'ajouter au moment du 2ème ajout de sucre.

Incorporez progressivement le mélange poudre d'amandes/sucre glace à l'aide d'une spatule ou d'une corne en soulevant la préparation. Mélangez délicatement jusqu'à ce que la préparation forme un ruban.

Préparez une poche à douille avec une douille n° 7. Vous pouvez prendre une n° 8 ou plus en fonction de la taille que vous voulez donner la taille de vos macarons. Remplissez la poche à douille à l'aide d'une spatule.

Répartissez la pâte sur 2 plaques recouvertes de papier sulfurisé. Tapotez les plaques pour supprimer les éventuelles bulles d'air. Laissez croûter dans un endroit à l'abri de l'humidité pendant 1 heure. Ce temps est aléatoire, quand vous posez le doigt sur la surface de la pâte, si vous n'avez pas de pâte sur le doigt, c'est bon !

Préchauffez le four à 160° C (140° C pour moi) avec une plaque vide au 3ème gradin.

Glissez la première plaque de macarons au dessus de la plaque vide et baissez le thermostat à 140° C (120° C pour moi).

Important : A la sortie du four de la 1 ère plaque, remontez le thermostat pour le préchauffage à 160° C (140° C pour moi) pour la cuisson de la 2ème plaque à 140° C (120° C pour moi).

Laissez-les refroidir totalement avant de tenter de les décoller du papier ou faites couler un peu d'eau entre la plaque (si celle-ci n'est pas perforée bien sûr) et le papier cuisson si vous êtes pressées.

Garnissage : Placez la ganache aux fruits rouges au parfum violette dans une poche à douille avec une douille n° 7 toujours, la même que pour les coques. Déposez un peu de ganache sur la moitié des coques et recouvrez-les avec l'autre moitié.

Réservez les macarons dans une boîte hermétique au réfrigérateur minimum 1 nuit avant de les proposer.

Vous pouvez les garder ainsi une semaine en pensant à les sortir 30 minutes avant de les déguster.

Vous pouvez également les congeler et décongeler la quantité voulue dans le réfrigérateur.