



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



## macarons aux framboises



### Ingrédients pour les coques :

- 100 g de blancs d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 1/2 cuillère à café de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 225g de sucre glace
- 125 g d'amandes en poudre
- 1/2 cuillère à café de poudre 4 épices

Dans un saladier ou un bol de robot, monter et serrer les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Incorporer les blancs d'œufs en neige au sucre glace, à la poudre d'amande et au colorant tamisés ensemble.

**Macaroner** (mélanger) avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplir la poche à douille de pâte à macarons. Sur un tapis siliconé disposé sur les plaques du four, former des ronds de 2 à 3 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four. Laisser reposer (croûter) au minimum 20 min à température ambiante.

Cuire au four à 150 °C (th. 5) pendant 12 minutes pour les petits macarons.

Laisser les refroidir complètement avant de les décoller.



### Ingrédients pour le fourrage:

- 200 g de purée de framboises
- 150 g de sucre
- 20 g de « Vitpris » ou pectine

Faire chauffer le coulis de framboises avec le sucre, ajouter le Vitpris, laisser refroidir et placer au frigo.

Mettre la garniture refroidie dans une poche à douille Garnir les coques macarons 1 sur 2 et les coller deux à deux.



<http://cachou66.canalblog.com/>