



Macarons framboises-chocolat blanc.

Pour 35 à 40 macarons :

Pour les coques (recette d'Eric Maes, pâtissier, 45 bis rue du marché, 59 000 Lille, dont j'ai juste modifié la température et le temps de cuisson) :

- 125 g d'amandes en poudre tamisées ;
- 225 g de sucre glace tamisé ;
- 105 g de blanc d'œuf ;
- 25 g de sucre semoule.

Attention : les quantités d'amandes en poudre et de sucre glace sont prévues après le tamisage. Si vous tamisez la poudre d'amandes après l'avoir pesée, cela va fausser les proportions. Cela dit, ne jetez pas la poudre plus épaisse restée dans le tamis et servez-vous en pour faire un cake aux amandes, par exemple (une proposition d'usage bientôt sur ce blog).



Même chose pour les blancs d'œufs : si, par chance, vous pouvez obtenir 105 g de blanc d'œuf avec trois œufs, c'est loin d'être garanti. Ne prenez pas ces dosages avec désinvolture : la grande pâtisserie se joue au gramme près !

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace tamisés à l'aide d'une maryse (ou une spatule). Ajoutez une pointe de couteau de colorant alimentaire en poudre : n'ayez pas la main trop lourde, ce genre de colorant étant en général très puissant.

Dans un saladier à bords hauts, montez très fermement les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Versez le mélange amandes-sucre sur les blancs en neige et mélangez délicatement à la maryse : vous devez casser les blancs en neige mais doucement. L'appareil obtenu doit être brillant et former un ruban lorsque vous le faites couler de la maryse : c'est le macaronage.

Dressez les macarons à la poche à douille sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou sur une plaque en silicone. Laissez croûter à l'air libre pendant une heure : lorsque vous posez un doigt sur une coque, celle-ci ne doit plus être collante.

Enfournez vos macarons dans un four préchauffé à 150°C pour treize minutes environ (comptez une à deux minutes de plus si vous utilisez une plaque en silicone). Les coques doivent se décoller facilement, être croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.

Pour la ganache framboises-chocolat blanc :

- 125 g de framboises ;
- 1 cuillère à café de jus de citron ;
- 110 g de crème liquide entière ;
- 215 g de chocolat blanc.

Réalisez de la pulpe de framboises en mixant les framboises préalablement lavées avec le jus de citron. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Faites bouillir la crème liquide et versez-la en trois fois sur le chocolat blanc fondu en mélangeant vivement entre chaque ajout afin de réaliser une ganache. Ajoutez la pulpe de framboises et mélangez bien. Réservez au frais jusqu'à ce la ganache ait pris.

Montez les macarons. Garnissez le centre d'une coque d'un petit dôme de ganache et recouvrez-le d'une seconde coque, pressez légèrement. Procédez ainsi jusqu'à épuisement des coques. Réservez vos macarons 48 heures, dans l'idéal, avant de les déguster.