

## **Macaron à la framboise à partager**

### **Ingrédients la mousse bavaroise :**

30cl de crème liquide entière  
120g de sucre (+ 30g si votre purée de framboises n'est pas sucrée )  
300g de purée de framboises  
6g de gélatine

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites tiédir la purée de framboises et ajoutez-y la gélatine essorée ? Remuez bien pour bien l'incorporer.

Montez la crème en chantilly en y ajoutant le sucre progressivement. Incorporez la chantilly à la purée de framboises en soulevant bien pour ne pas faire retomber la chantilly.

### **Ingrédients pour les inserts à la framboise :**

200g de purée de framboises  
50g de sucre  
4g de gélatine

Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faites réchauffer la purée de framboises avec le sucre et incorporez-y la gélatine essorée. Mélangez bien et versez dans des moules en silicone en demi-sphère de 3cm de diamètre.

### **Ingrédients pour les coques de macaron :**

2 \* 55g de blancs d'œuf vieillis et à température ambiante  
150g de poudre d'amandes  
150g de sucre glace  
15g de sucre en poudre  
colorant rouge/rose en poudre

Pour le sirop :

150g de sucre en poudre  
50g d'eau

Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace au robot pour avoir une poudre assez fine.

Montez 55g de blancs d'œuf avec le sucre en poudre et en même temps préparez votre sirop avec l'eau et le sucre portés à 110°. Quand les blancs sont montés, versez délicatement le

sirop dessus tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Ajoutez alors les autres 55g de blancs d'œuf crus et non montés avec le colorant et battez quelques secondes. Ajoutez alors délicatement le mélange de sucre glace et de poudre d'amandes en soulevant bien la masse. N'ayez pas peur de bien macaronner : la préparation doit retomber de votre maryse comme un ruban et devenir bien brillante.

Remplissez une poche à douilles avec la préparation et dressez un escargot sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire à 150° pendant 25-30min. Sortez du four et faites glisser la feuille de papier cuisson sur le plan de travail. Attendez que la coque ait complètement refroidie avant de la décoller délicatement du papier cuisson.



Déposez une coque sur le plat de service. Garnissez avec la mousse et les inserts à la framboise. Laissez prendre au frais avant de déposer la deuxième coque encore plus délicatement.

