

MACARONNADE

A la framboise

Informations :

- difficulté : moyenne
- pour 10 macarons individuels
- préparation d'environ 50 minutes
- croûtage d'environ 1 heure
- cuisson d'environ 15 minutes



Ingrédients :

Pour les coques :

- 135g de poudre d'amande
- 150g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs
- 150g de sucre en poudre
- Poudre colorante rose

Pour la ganache :

- 210g de chocolat blanc
- 70g de crème liquide entière
- 2 cuillères à soupe d'arôme vanille

Pour la déco : 200g de framboises fraîches

Préparation :

- 1) Commencer par préparer la ganache :
 - Faire chauffer la crème liquide avec l'arôme vanille dans une casserole jusqu'à ce que le mélange bout.
 - Faire fondre le chocolat au bain marie et y ajouter petit à petit la crème préalablement chauffée.
 - Bien remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
 - Laisser refroidir au réfrigérateur.
- 2) Pour préparer les coques des macarons :
 - Mixer finement la poudre d'amande avec le sucre glace afin d'obtenir une poudre homogène.
 - Monter les blancs d'œufs en neige.
 - Lorsque ceux-ci commencent à bien prendre, ajouter petit à petit le sucre en poudre, tout en continuant à battre au fouet électrique de façon à obtenir une meringue française lisse et brillante.
 - Incorporer délicatement cette meringue à la poudre d'amande.
 - Ajouter le colorant en poudre, plus ou moins selon l'intensité de la couleur voulue.
 - Pocher des macarons de 10cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
 - Laisser croûter 1 heure.
 - Préchauffer le four à 150°C et enfourner 15 minutes en bas du four. Ne surtout pas ouvrir la porte du four avant la fin de cuisson.
 - A la sortie du four, attendre que les coques refroidissent avant de les décoller pour ne pas les casser (elles durcissent en refroidissant).
- 3) Lorsque toutes les coques sont cuites, sortir la ganache du réfrigérateur et en remplir une poche à douille. Garnir la moitié des biscuits, déposer des framboises fraîches et assembler avec les coques restantes.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Le côté lisse et brillant du macaron repose sur la finesse de la poudre d'amandes. Choisir donc une poudre d'amande fine et bien la tamiser.
- Bien qu'il soit difficile d'y succomber, un macaron ne se déguste pas le jour même de sa préparation. Il convient de les laisser quelques heures au réfrigérateur, voire même de les congeler puis de les décongeler. Etonnant ? Eh bien non ! C'est là l'astuce du plus célèbre macaron Parisien !