

# MACARONS FRAMBOISE

Pour 40 macarons environ



## Pour le biscuit :

- ☞ 125 gr de blancs d'œufs (4 à 5 œufs)
- ☞ 125 gr de poudre d'amandes
- ☞ 200 gr de sucre glace
- ☞ 50 gr de sucre en poudre
- ☞ Colorant alimentaire rouge

## Pour la garniture :

- ☞ 350 gr de Framboises (fraîches ou surgelées)
- ☞ 250 gr de sucre à confiture (Gelsuc)
- ☞ 1 feuille de gélatine
- ☞ Le jus d'un demi citron

## Préparation du biscuit :

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande. Tamiser le mélange. Tiédir les blancs 1 mn au four à micro-ondes (ou prendre des œufs mis à température de la pièce depuis une douzaine d'heures). Monter lentement les blancs avec une cuillère à soupe de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont mousseux, rajouter le colorant, et monter le batteur à la vitesse maximum. Quand les blancs deviennent fermes (ils ne doivent pas être trop ferme, mais faire comme un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet), ajouter le reste du sucre et battre encore quelques instants pour "resserrer les blancs".

Incorporer délicatement le mélange poudre d'amandes-sucre glace aux blancs jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et que le brillant remonte à la surface. Mettre l'appareil dans une poche à douille. Dresser les macarons sur une plaque à pâtisserie bien sèche couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Veiller à laisser un espace suffisant entre chaque macaron. Laisser reposer pendant 30 mn avant de mettre à cuire afin que les macarons "croûtent". Préchauffer le four à 200 C° (160 C° pour un four à chaleur tournante).

Pour la cuisson, rajouter une 2ème plaque à pâtisserie. Mettre au four entre 15 et 18 mn. Sortir les macarons du four et laisser refroidir hors de la plaque avant de les décoller de la feuille.

## Préparation de la garniture :

Mettre la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Faire bouillir les framboises avec la moitié du sucre pendant 3 mn. Ajouter le jus de citron et le reste de sucre, ramener à ébullition et laisser bouillir une quinzaine de minutes.

A la fin de la cuisson, mixer éventuellement, et ajouter la feuille de gélatine égouttée.

Réserver au frais.

## Montage du macaron :

Mettre la garniture dans une poche à douille (ou à la petite cuillère) et garnir un macaron. Recouvrir avec un 2ème macaron de même taille. Conserver les macarons au frais. Ils sont encore meilleurs le lendemain ! (ils se conservent également très bien au congélateur, 10 à 15 mn d'attente suffisent pour pouvoir les déguster).