

Macarons à la framboise

Je sais bien que ce n'est pas la saison des **framboises**. Et je tiens à vous rassurer tout de suite, je ne suis pas allée acheter des **framboises** au supermarché ! Parce que le pire c'est qu'on en trouve en ce moment dans les rayons... M'enfin, tout ça pour dire que j'ai bien utilisé des **framboises surgelées** achetées l'été dernier. Et d'ailleurs, je vous invite tous les étés à faire le plein de fruits de saison dans votre congélateur, comme ça, une petite envie de **framboises** en plein mois de mars, et bien pas de souci, y'a qu'à ouvrir le congélo !!

Mes [premiers macarons étaient bien évidemment au chocolat](#). Mon chéri étant un mordu de fruits rouges, je me suis dit qu'il fallait quand même que je lui fasse plaisir à un moment donné en testant les **macarons à la framboise**. Et avec ma super recette* qui déchire tout, les **macarons à la framboises** étaient réussis du premier coup !!

Habituellement, pour cuire mes macarons, je les dispose sur la plaque du four, simplement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Mais cette fois-ci, j'ai utilisé un [tapis de pâtisserie en silicone Nostik](#), qui m'a gentiment été envoyé par [Chronostock](#), une enseigne de magasins éphémères de produits à prix cassés, notamment d'ustensiles de cuisine en tout genre.

En fait, j'avais déjà un tapis en silicone, sauf que la fois où j'ai voulu le mettre au four, il a commencé à brunir donc j'ai préféré ne pas le réutiliser pour la cuisson, de peur qu'il se mette carrément à flamber ! Ce tapis en silicone envoyé par Chronostock quant à lui passe parfaitement au four, ne sent pas le silicone contrairement à d'autres et ne laisse pas non plus un goût sur la nourriture.

Pour ce qui est des macarons, rien à redire. Ça n'a pas changé mes temps de cuisson, et les macarons se décolent bien mieux que sur une feuille de papier sulfurisé ! Mais bien sûr, si vous n'avez pas de tapis en silicone, le papier sulfurisé fonctionne de tout façon très bien aussi !!

Allez, assez de blabla, passons à la recette détaillée !

Récapitulatif de la préparation idéale (le jour J étant le jour où vous dégusterez les macarons) :

J-3 (ou J-2) : Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Conservez les blancs dans un bol au réfrigérateur. Utilisez les jaunes en faisant des crèmes brûlées ou des pâtes à la carbonara par exemple !

J-2 (ou J-1) : Sortez vos blancs d'œufs du réfrigérateur une heure avant de préparer vos coques, pour qu'ils soient à température ambiante. Préparez ensuite vos coques de macarons, puis enchaînez avec la préparation la ganache. Réservez le tout au frais pendant 24 heures.

J-1 (ou Jour J) : Garnissez vos macarons avec la ganache et réservez à nouveau au réfrigérateur.

Jour J : Sortez vos macarons du réfrigérateur deux bonnes heures avant de les déguster.



Ingrédients pour 35 macarons environ, soit 70 coques (2 plaques) :

110 g de poudre d'amandes

225 g de sucre glace

120 g de blancs d'œufs soit 4 œufs environ

Une pincée de sel

50 g de sucre en poudre

30 gouttes de colorant rose framboise (ou une pointe de couteau de colorant en pâte ou une demi-cuillère à café de colorant en poudre).

Préparation : 1 heure

Repos : 1 heure

Cuisson : 2 x 12 min

**Préparation des coques :**

1. Trois jours avant (ou 2 jours avant) de déguster vos macarons, séparez les blancs des jaunes. Conservez 120 g de blancs dans un bol au réfrigérateur.
2. Le lendemain (J-2 ou J-1), sortez vos blancs d'œufs au moins une demi-heure avant pour qu'ils soient à température ambiante (cela permet qu'ils croutent bien, sinon ils dégagent de l'humidité).
3. Pesez séparément tous les ingrédients. Préchauffez votre four à 150° (th.5).
4. Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace pendant 2 min environ à vitesse rapide, pour obtenir une poudre très fine.
5. Tamisez ensuite le mélange dans un saladier ou sur une feuille de papier cuisson. Si vous zappez cette étape de tamisage, les coques de vos macarons seront granuleuses. Ce n'est pas dramatique, mais c'est moins joli... A vous de choisir !
6. Battez les blancs d'œufs avec une pincée de sel, à vitesse maximale, jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez ensuite le sucre en poudre petit à petit, sans cesser de fouetter.
7. Continuez de battre les blancs environ 3 minutes. A la fin des 3 minutes, ajoutez votre colorant et

attendez que le batteur incorpore bien le colorant. Les blancs doivent former une pointe lorsque vous soulevez le fouet.

8. Versez ensuite le mélange à base de poudre d'amandes et de sucre glace sur les blancs en neige.

9. Puis à l'aide d'une maryse, incorporez délicatement le mélange poudre d'amandes – sucre glace en soulevant délicatement le tout. La pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide.

10. Remplissez la poche à douille de pâte à l'aide d'une maryse ou d'une cuillère à soupe. Puis pochez régulièrement les coques sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé ou d'un tapis à pâtisserie en silicone, à la verticale, de 3 cm de diamètre environ, en quinconce afin de laisser circuler l'air pendant la cuisson. Pensez à faire un nombre pair de coques^^. Si votre pâte n'est pas trop liquide, terminez le pochage de chaque coque en donnant un quart de tour pour « couper la pâte ». Soulevez la plaque et tapotez la vivement 2, 3 fois sur le plan de travail afin de faire partir les bulles d'air.

11. Laissez croûter les coques à température ambiante, jusque ce que la pâte n'accroche plus au doigt (de 40 min à 1 heure environ), dans une pièce chaude et sèche. Cela évitera que les coques ne craquellent à la cuisson.

12. Un quart d'heure avant la fin du croûtage, préchauffez votre four à 150°C (th.5). Enfourez les macarons et laissez cuire chaque plaque 12 min, en les tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four et laissez-les refroidir sur un plan de travail (pas sur les plaques chaudes).

13. Pendant que les coques refroidissent, préparez la ganache (ci-dessous), puis décollez les coques de la feuille de papier sulfurisé, à l'aide d'une spatule si besoin. Mettez les coques dans un tupperware au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Ingrédients pour la ganache à la framboise :

1 demi feuille de gélatine (1 g)

1 œuf

50 de sucre en poudre

5 g de Maïzena

105 g de framboises surgelées

70 g de beurre en morceaux

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Réfrigération : 24 H

Préparation de la ganache (de préférence deux jours avant la dégustation ou au moins la veille) :

1. Mettez la demi feuille de gélatine dans un bol d'eau froide afin de la faire ramollir.

2. Dans une casserole à fond épais, versez l'œuf et le sucre en poudre mélangé à la Maïzena et fouettez légèrement.

3. Ajoutez les framboises surgelées puis faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer.

4. Laissez cuire la ganache jusqu'à la première ébullition, elle va épaissir un peu.

5. Lorsque que la ganache est bien homogène et épaisse, ajoutez la feuille de gélatine bien essorée, puis le beurre mou préalablement coupé en morceaux, puis remuez avec le fouet jusqu'à ce que le beurre soit totalement fondu.

6. Filtrez cette préparation avec un chinois dans un récipient haut et fin de préférence.

7. Avec un mixeur plongeant, mixez ensuite pendant 1 minute la ganache afin de la rendre lisse et brillante.

8. Versez enfin la ganache dans une assiette creuse. Recouvrez de film alimentaire à chaud, en le plaquant bien directement sur la ganache (cela permet d'éviter la condensation et la formation d'une croûte). Laissez refroidir.

9. Puis réservez la ganache au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien prise (toute une nuit c'est l'idéal).



Garnissage des macarons (J-1 ou le Jour J) :

1. Sortez la ganache du réfrigérateur. Remplissez la poche à douille de ganache et garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de ganache au centre.
2. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien étaler la ganache et souder les coques. Vos macarons sont prêts ! Mais le mieux est de les déguster le lendemain uniquement. En attendant, laissez vos macarons à la framboise au réfrigérateur à plat et pensez à les sortir 2 heures avant dégustation.

** Recette des coques trouvée sur le livre "Macarons faciles" de Sébastien Serveau. Recette de la ganache trouvée sur le livre "Les meilleurs macarons" de Christophe Felder.*