

MACARONS

Recette de Michel 19/10/2013
Pour environ 40 pièces



- préparer une GANACHE –
Aujourd'hui à la Framboise
- . 200 gr de jus de framboise
- . 100 gr de crème
- . 300 gr de chocolat noir

- Pour les MACARONS
- . 200 gr de sucre
- . 100 gr d'eau
- . 150 gr de blanc d'œuf
- . un peu de colorant (rose)
- . 200 gr de poudre d'amande
- . 200 gr de sucre glace

REALISATIONS

de la GANACHE

Porter à ébullition le jus de framboise et la crème
Verser sur le chocolat – mélanger et laisser refroidir

Des MACARONS

- . Monter les blancs d'œufs en neige
- . Faire chauffer le sucre et l'eau et cuire « au petit boulet)

- c'est-à dire que le résultat est correct lorsqu'en prenant dans une cuillère un peu de ce sucre chaud et en le laissant tomber dans de l'eau froide, on obtient un petit boulet.
- . Pour incorporer le sucre dans les blancs en neige, veiller à verser le sucre chaud (env à 110°) sur les parois du bol et non sur les œufs même .
 - . Laisser refroidir en continuant à tourner.
 - . Ajouter un peu de colorant dans les blancs
 - . Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace
 - . Mélanger avec un peu de blanc d'œuf pour obtenir une pâte compacte (env. 30/40g)
 - . A l'aide de la poche à douille, déposer sur la plaque de cuisson, garnie de papier sulfurisé des petits tas de cette pâte et cuire au four à 150/160° env. 12 minutes

Afin de démouler facilement les macarons, déposer les feuilles de cuisson sortant du four, sur un plan de travail très humide

Terminer en garnissant de ganache chaque moitié de macarons