Macarons à la framboise

Ma soeur m'avait passé commande pour des macarons pour qu'elle puisse les emmener à son travail. Elle en voulait à la framboise et au café. Aujourd'hui je vous propose la recette de ceux à la framboise et ceux au café viendront un peu plus tard ;). Ces macarons ont énormément plus. Une ganache généreuse, fondante et gourmande à la framboise qui nuance avec le léger croquant des coques.

Pour une vingtaine de macarons

Ingrédients:

Pour les coques:

3 blancs d'oeufs à température ambiante (soit 90g)

60g de sucre en poudre

150g de sucre glace

120g d'amandes en poudre

1 pointe de colorant alimentaire en poudre rouge framboise

Pour la ganache à la framboise:

35g de crème entière

180g de chocolat blanc

35g de coulis de framboise (en surgelé j'ai pris)

Pour le décor:

Grains de sucre à la framboise

Préparation:

Préparez la ganache à la framboise:

Hachez le chocolat blanc et placez-le dans un saladier.

Versez la crème entière avec le coulis de framboise décongelé dans une casserole. Portez à ébullition et versez sur le chocolat. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Entreposez toute une nuit au frais.

Préparez les coques:

Deux jours avant de confectionner les macarons, séparez les blancs des jaunes d'oeufs et réservez-les au frais. Sortez-les 4H avant de faire les macarons.

Préparez les feuilles de papier sulfurisé de la taille de votre plaque de cuisson, puis dessinez les gabarits de vos macarons en prenant soin de les ranger en quinconce. Il doit toujours y avoir un espace de 2cm autour de chacun

d'eux car ils vont s'étaler pendant la phase d'attente, que l'on appelle aussi "phase de croûtage". Retournez les feuilles de papier sulfurisé pour faire les macarons.

Mixez la poudre d'amandes, avec le sucre glace, puis tamisez l'ensemble. Pesez le mélange et divisez-le en deux.

Montez les blancs en neige avec un fouet électrique, en commençant à petite vitesse pendant au moins 3min puis en augmentant la vitesse jusqu'à obtenir un mousse bien ferme. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez à grande vitesse. Ajoutez aux blancs en neige une pointe de colorant alimentaire en poudre rouge framboise. Fouettez de nouveau les blancs en neige pour bien incorporez le colorant.

Ajoutez alors en trois fois les mélanges poudre d'amandes-sucre glace dans chacun des saladiers.

Amalgamez les deux mélanges avec une spatule ou une Maryse, en exerçant des mouvements du centre du bol vers l'extérieur et en tournant le bol sur lui-même. Quand vous arrivez à faire un ruban avec le mélange, arrêtez. On appelle cela "macaronner".

Versez le mélange dans une poche munie de la douille lisse de 10mm de diamètre et déposez sur la feuille de papier sulfurisé des petits disques de pâte de la taille du gabarit choisi; pour cela, la poche doit être bien perpendiculaire à la plaque. Secouez un peu la plaque pour faire disparaitre les petites pointes de pâte. Déposez des petits grains de sucre à la framboise sur le côté de la moitié des coques.

Enfournez les coques et laissez-les cuire sur deux plaques superposées dont une perforée (une grille en gros) pendant 14min (ouvrez le four au milieu de la cuisson pour évacuer la vapeur, refermez et poursuivez la cuisson). Vérifiez alors qu'ils ont une belle collerette et qu'ils ne sont pas craquelés. Laissez-les refroidir complètement avant de les décollez de la plaque.

Fouettez la ganache à la framboise. A l'aide d'une c. à café, déposez une noix de ganache sur les coques sans grain de sucre. Fermez-les avec les coques de macarons avec les grains de sucre.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir.