

Macarons framboise et chocolat blanc

Pour 8 personnes



Préparation : **90 mn**



Cuisson : **12 mn**
Repos : **60 mn**

200 g de poudre d'amande
200 g de sucre glace
200 g de sucre semoule
2 fois 75 g de blanc d'oeufs
5 cl d'eau
Colorant alimentaire (rouge)



Mixez la poudre d'amande et le sucre glace. Clarifiez (séparez le jaune du blanc) les œufs. Ajoutez 75 g de blanc d'œuf au mélange poudre d'amande et sucre glace. Remuez énergiquement.

Mettre à cuire le sucre semoule et l'eau à 140 °C. Montez les autres 75 g de blanc d'œuf en neige bien ferme. Ajoutez le sucre cuit (140 °C) au blanc en neige pour obtenir une belle meringue italienne. Fouettez pour redescendre la meringue en température.

Détendre la préparation poudre d'amande / sucre glace / blanc d'œuf avec une partie de la meringue italienne. Ajoutez le colorant alimentaire. Versez la préparation détendue dans la meringue italienne.

Remuez délicatement la préparation. Macaroner * l'appareil à macaron (* remuer délicatement pour obtenir une pâte lisse en faisant retomber légèrement les blanc). Attention faire le test de la cuillère : mettre un peu de pâte sur une spatule et du bout d'un doigt réaliser un trait sur la pâte, le trait doit rester un peu puis se résorber et disparaître totalement. S'il ne disparaît pas, il faut encore macaroner la pâte. S'il disparaît de suite, vous avez trop macaroner la pâte... trop tard pas de marche arrière possible. Munissez vous d'une poche à douilles et d'une douille ronde non-cannelée. Couchez les futures coques des macarons sur une toile silicone de cuisson

Enfourez les coques à 170°C pendant 10/12 minutes. Retournez les plaques à mi-cuisson. Il est préférable d'enfourner 2 ou 3 plaques en même temps. Fondre au bain marie le chocolat blanc à la framboise et versez la confitures de framboises dans un bol de préparation. Réunir le chocolat blanc à la framboises (75%) et la confiture de framboises (25 %). Mélangez Décoller les demi-coques délicatement une fois bien refroidies. Garnir les demi-coques avec le chocolat – framboise. Soudez les deux demi-coques ensemble. Répétez l'opération.

En partenariat avec



Les légumes frais

PARTICULIERS
vente directe sur place

PROFESSIONNELS
préparation des commandes

ACCEPTONS

• Chèque déjeuner • Chèque de table
• Chèque restaurant • Ticket restaurant

Z.A la Moinerie - SAINT-MALO

2 accès : 4 bis, rue des petits Bois

51 rue du Grand Jardin

www.potager-gourmand.fr

du lundi au samedi en continu - le dimanche matin

Tél 02 23 52 19 42

FAX 02 99 82 25 30