



## MACARONS A LA GANACHE MONTEE AUX FRAMBOISES

**A savoir :** avec ces quantités j'ai réalisé environ 80 coques soit 40 macarons de taille moyenne. J'ai utilisé des blancs vieillis une semaine (comme préconise P. Hermé). La veille, préparez la ganache et torréfiez la poudre d'amandes. J'ai mis 1/2 c. à café de colorant en poudre rouge, ce qui a donné une couleur rose très pâle.





Ingrédients pour la ganache aux framboises : 50 + 150gr de crème liquide à 35% MG, 100gr de chocolat ivoire Valrhona, 10gr de miel d'acacia, 10/12 framboises (fraîches ou surgelées).

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Parallèlement, portez juste à ébullition 50gr de crème avec le miel. Réalisez une émulsion en 3 fois en versant la crème chaude sur le chocolat et en mélangeant rapidement à la maryse. Ajoutez la crème restante froide et les framboises. Filmez et réservez au minimum 3 heures au réfrigérateur. Le lendemain, montez la ganache comme une chantilly onctueuse et garnissez les coques.

Ingrédients pour les macarons : 90gr de blancs d'œufs vieillis et ramenés la veille à température ambiante, 220gr de sucre glace, 120gr de poudre d'amandes, 5gr de sucre en poudre, 1/2 c. à café du colorant en poudre rouge.

Torréfiez la poudre d'amande pendant 10 minutes à 150°C. Laissez refroidir et réservez. Préchauffez le four avec une plaque lisse posée sur la grille de cuisson à 150°C pour de petits macarons (160°/ 170° pour des macarons plus grands).

Mixez brièvement, avec la touche *pulse*, le sucre glace et la poudre d'amandes. Tamisez si nécessaire.

Montez progressivement les blancs en neige ferme, laissez les mousser et ajoutez ensuite le sucre en 3 fois. En fin de parcours, incorporez le colorant rouge, en fouettant à la vitesse minimum.

Ajoutez ensuite les poudres dans les blancs et mélangez à la corne (ou à la maryse, de bas en haut en partant du centre du bol). Si vous avez un robot remplacez le fouet par le fouet plat et macaronnez à vitesse minimum pas plus de 30 secondes après que toutes les poudres aient été absorbées. L'appareil doit être lisse et brillant, il doit faire le ruban sans être liquide, juste souple. Transférez-les dans une poche à douille avec douille lisse de 8/10mm et dressez les macarons à intervalles réguliers, en quinconce, sur des plaques (perforées de préférence) recouvertes de papier sulfurisé. Enfourez **sans croûtage** sur la plaque chaude, 13 à 15 minutes selon le four et la taille des macarons. Vous pouvez ouvrir une ou deux fois le four en cours de cuisson pour évacuer l'éventuelle humidité résiduelle qui peut faire éclater les macarons. Humidifiez le plan de travail avant de transférer la feuille de papier sulfurisé : les macarons se détacheront plus facilement. Si vous utilisez du papier siliconé, cette opération n'est pas nécessaire. Vous pouvez creuser avec le pouce l'intérieur des macarons quand ils sont encore tièdes, pour faciliter l'introduction de la ganache qui ne débordera pas.

Conservez-les au réfrigérateur pendant 24 heures avant de les déguster.