

Macarons à la gelée de poivrons rouges et framboises

Recette pour 25 macarons



Description

Macarons ayant une coque lisse et craquante de couleur orange et farcis d'une gelée de poivrons rouges et framboises.

L'astuce du chef

Conservez vos macarons garnis au congélateur dans un contenant hermétique afin qu'ils gardent toute leur fraîcheur. Ils ne prendront que quelques minutes pour décongeler.

Ingrédients

Pour la gelée

- 125 Ml Purée de poivrons rouges
- 375 Ml Purée de framboises
- 5 Feuille(s) Gélatine
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 75 Gr Sucre

Pour les macarons

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 3 Goutte(s) Colorant jaune alimentaire
- 2 Goutte(s) Colorant rouge alimentaire
- 50 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **295 F°**

Mise en place

Placez vos poivrons sur une plaque à pâtisserie, mettez-les dans un four chaud 425°F (215°C) durant 45 min environ. Ils vont prendre une coloration, la peau du poivron doit facilement se retirer.

Ensuite, épluchez les poivrons, épépinez-les, passez-les au robot-coupe, puis au mixeur à main. Votre purée doit être lisse.

Utilisez une purée de framboise vendue dans le commerce, souvent congelée (laissez-la décongeler à température ambiante).

Préparation des coques

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique. Dans le bol du robot-coupe, rassemblez la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis. Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige.

Lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient, c'est après avoir mis le sucre que vous ajoutez votre colorant dans la meringue. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie.

Dressez les macarons sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, laissez-les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes (ils ne doivent plus coller au toucher) et faites-les cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

Préparation de la gelée

Dans une casserole, faite chauffer la purée de framboise avec le sucre, approchez-vous de l'ébullition. Pressez dans vos mains la gélatine pour lui enlever un maximum d'eau, plongez-la dans la purée chaude, fouettez bien pour la faire fondre.

Hors du feu, ajoutez la purée de poivrons rouges, mélangez bien. Recouvrez le fond de votre plat de film plastique alimentaire (saran wrap). Coulez la gelée sur le film en vous assurant d'avoir une épaisseur d'un demi centimètre (5 mm) minimum (trop épais n'est pas bon non plus).

Placez la plaque dans le frigo pour une nuit idéalement. Il ne vous reste plus qu'à détailler des ronds à la grosseur de vos coques de macaron.

Dressez vos macarons

Laissez refroidir les coques de macarons, ensuite emprisonnez vos ronds de gelée afin de former un petit sandwich.

Bon appétit!