

Macarons framboises fraîches et citron |

Recette pour 30 macarons

Description

Une coque de macaron moelleuse et cassante à la fois, garnie d'une confiture de framboise, quelques framboises fraîches et quelques zestes de citron pour une note de fraîcheur.

L'astuce du chef

Gardez toujours vos macarons dans une boîte hermétique que vous conserverez au réfrigérateur si vous les dégustez la journée même ou au congélateur pour une dégustation ultérieure.

Ingrédients

Pour les coques

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Pincée(s) Colorant rouge alimentaire
- 50 Gr Sucre

Pour la garniture

- 15 Unité(s) Framboises
- 1 Unité(s) Citron
- 150 Gr Confiture de framboise

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **295 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Dressage des macarons

Laissez refroidir les coques de macarons complètement. Déposez un peu de confiture de framboise, quelques framboises (coupées en 2 si nécessaire) et quelques zestes de citron sur une des coques et refermez avec une seconde coque.

Préparation des coques

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique. Rassemblez dans le bol du robot coupe la poudre d'amandes 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. 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 à cuisson recouverte de papier parchemin, laissez sécher à l'air libre pendant 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 minutes.

Bon appétit!