



## **Macarons chocolat framboise**

### **Ingrédients**

*(Pour ≈20 macarons de chaque)*

#### **Coques**

- 3 blanc d'oeufs
- 200g de sucre en poudre
- 125g de poudre d'amande
- 30g de sucre en poudre
- (choco) 2c.s. de cacao non sucré
- (choco) 4 à 6 gouttes de colorant rouge
- (roses) 20 à 30 gouttes de colorant rouge

#### **Ganache au chocolat**

- 200g de chocolat noir à pâtisserie
- 50g de beurre

#### **Confiture de framboises**

- 250g de framboises
- 70g de sucre en poudre

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes et laissez-les à température ambiante.

Mélangez le sucre glace avec la poudre d'amande (et le cacao pour les coques choco). Mixez et tamisez l'ensemble.

Avec 10g de sucre en poudre, commencez à monter les blancs en neige, rajoutez les 20g de sucre et finissez de les monter en neige. Ajoutez le colorant.

Versez les blancs en neige dans le bol avec la poudre et mélangez délicatement pour les incorporer : Prenez une spatule en silicone que vous plongez au fond du bol, vers l'extérieur, pour remonter doucement vers l'intérieur. Continuez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Si vous utilisez une feuille en silicone pour macarons, posez-la sur une plaque, sinon recouvrez votre plaque de papier sulfurisé, sous lequel vous glisserez un gabarit que vous aurez imprimé.

A l'aide d'une poche à douille, et d'une douille unie, formez des disques de pâte. Laissez reposer à l'air libre jusqu'à ce que les macarons croûtent aussi longtemps que nécessaire.

Enfournez 10mn à 160°C (four préchauffé).

**Ganache chocolat** Faites fondre le chocolat en morceaux puis incorporez le beurre (hors feu).

**Confiture** Laissez compoter framboises + sucre à feu doux pendant ≈15mn (ajustez la cuisson).

Garnissez les coques selon votre envie. Bon appétit ! :)