

Macaron à la groseille



Pour une soixantaine de coques soit 30 macarons de 35mm de diamètre

- 2 fois 40g de blancs d'oeufs vieillis (l'idéal étant des blancs décongelés)
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de sucre glace
- 100g de sucre semoule
- 40g d'eau

Préparation des coques :

La veille, sortir les blancs du congélateur et les laisser à température ambiante jusqu'au moment de préparer la pâte. Mixer très finement et ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace, puis tamiser, réserver.

Le lendemain, dans une casserole peser 100g de sucre semoule et ajouter 40g d'eau. Sur le gaz porter à 110° en vérifiant la température avec une thermosonde si vous n'en avez pas, compter 3 mn à ébullition stopper la cuisson avant la coloration du sirop.

En même temps, monter 40g de blancs d'oeufs en neige. Si les blancs sont prêts avant le sirop ralentir le robot. Au ralenti, verser doucement en filet, le sirop bouillant le long des parois du bol. On obtient une meringue italienne. Laisser tourner le robot, jusqu'à ce que la meringue soit tiède, environ 40°.

Pendant ce temps, à la maryse, mélanger les 40g de blancs d'oeufs restants avec les poudres tamisées et le colorant si vous avez choisi d'en utiliser. J'ai une préférence pour les colorants en poudre, je trouve que la couleur tient mieux à la cuisson que les colorants liquides. Ensuite, incorporer la meringue italienne et travailler de bas en haut en partant du milieu. On doit obtenir une pâte lisse et brillante, assez liquide mais pas trop tout de même!

Préchauffer le four à 150° avec 2 plaques à pâtisserie sans rebords posés sur la grille l'une sur l'autre.

Étaler sur une table 3 plaques perforées ou non recouvertes de papier sulfurisé .Je coupe le papier sulfurisé à l'avance, et le coince entre 2 plaques, pour qu'il soit bien plat et ne risque pas de s'enrouler pendant le dressage des macarons. Remplir la poche munie d'une douille lisse de 8mm de diamètre et dresser des petits tas en quinconce, assez espacés, sur les plaques. Enfournier pour 15 mn.

A la sortie du four, faire glisser la feuille de papier sulfurisé sur votre plan de travail, puis décoller les coques une fois refroidies. Réserver au réfrigérateur.

La garniture :

- 250g de coulis de groseille
- 2 feuilles de gélatine

Chauffer le coulis de groseille, et y dissoudre la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Laisser refroidir.

Garnir les coques de coulis gélifié et les coller 2 par 2. Réserver une nuit au frais avant de déguster, les macarons n'en seront que meilleurs. Mais c'est très très dur!!!!