

# Macaron chocolat-framboise

## Pour 30 à 40 petits macarons:

### Pour les coques:

125g de poudre d'amandes

125g de sucre glace

125g de sucre

90g de blancs d'œufs

1 cuil à café de colorant poudre rose

### Ganache :

150g de chocolat au lait

150g de framboises

15g de sucre

Préparez la ganache: Dans une casserole faites cuire les framboises avec le sucre jusqu'à ce que les framboises forment une purée. Mixez les framboises et filtrez le jus obtenu pour éliminer les graines.

Faites fondre le chocolat au micro-onde (3 minutes à 350W) ou au bain-marie puis mélangez-le au jus de framboise. Laissez prendre au froid.

Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace, ajoutez le colorant poudre.

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre puis quand ils commencent à mousser versez le restant du sucre. Les blancs doivent être lisses, brillant et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs en neige et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide (il doit s'écouler en formant un ruban quand vous soulevez la spatule). Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Formez les macarons sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez les dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques.

Quand les coques sont froides et la ganache ferme, garnissez la moitié de vos coque avec cette dernière et refermez les macarons avec le reste de coques.

Et voila!!