**Macarons Saint- Valentin**

**Pêche, framboises et crème de vanille**

**Pour la mousseline à la vanille**

POUR 10 MACARONS

PREPARATION : 50 MINUTES

REFRIGERATION DE LA MOUSSELINE : 1H30

CROUTAGE : 40 MINUTES

CUISSON : 13 A 15 MINUTES

* 50 cl de lait
* ½ gousse de vanille
* 6 jaunes d’œufs
* 125 g de sucre
* 20 g de farine
* 30 g de maïzena
* 100 g de beurre mou

**Pour les macarons**

* 75 g de poudre d’amande
* 75 g de sucre glace
* 2 blancs d’œufs
* Colorant alimentaire rose

 (Possibilités de mélanger

 deux colorants pour arriver au rose)

* 3 cl d’eau
* 75 g de sucre semoule

**Pour la garniture**

* 1 pot de marmelade de pêche
* 100 g de framboises fraîche

 Préparer la mousseline : laisser chauffer le lait à feu doux avec la ½ gousse de vanille fendue. Battez les jaunes d’œufs et le sucre au fouet puis incorporez la farine et la maïzena. Versez le lait chaud sur le mélange, reversez le tout dans la casserole et faites cuire 3 à 4 minutes à feu doux, sans cesser de remuer, jusqu’à épaississement. Hors du feu, incorporez le beurre coupé en morceaux. Placez 1H30 au moins au réfrigérateur.

 Mélangez la poudre d’amande et le sucre glace puis tamisez soigneusement (étape non obligatoire). Incorporez un blanc d’œuf non battu et le colorant jusqu’à obtenir une pâte homogène de couleur vive. Dans une casserole, préparez un sirop à 115° C avec l’eau et le sucre semoule. Monter le blanc restant en neige puis versez doucement le sirop bouillant en continuant de battre jusqu’à ce que la meringue soit totalement refroidie.

 Mélangez un tiers de meringue à la pâte d’amande avec une spatule, puis incorporez le reste de meringue et macaronnez la préparation jusqu’à ce qu’elle forme un ruban lisse et brillant.

 Tapissez les plaques à pâtisseries de papier sulfurisé sur lequel vous aurez dessiné des cœurs et, à l’aide d’une poche à douille lisse, remplissez-les avec la pâte. Laisser sécher 40 minutes à chaleur ambiante. Puis préchauffez le four à 150°C et glissez- y les plaques pour 13 à 15 minutes de cuisson.

 A la sortie du four, glissez les feuilles de papier sulfurisé sur le plan de travail et laissez refroidir. Garnissez le centre de la moitié des cœurs d’une cuillère de marmelade de pêche et ajoutez trois framboises. Garnissez les bords de mousseline vanille avec la poche à douille puis assemblez les macarons avec les coques restantes. Réservez au réfrigérateur 1h au moins.