

Macaron St Valentin



Dessert **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

Voici le dessert des amoureux !

Ingrédients

- 60 g de blanc d'oeufs - - 2 fois 30 g
- 17 g de sucre en poudre
- 75 g de poudre d'amande
- 75 g de sucre glace
- 75 g de sucre pour le sirop - et 25 g d'eau
- 8 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'oeufs
- 50 g de sucre en poudre
- 1 pincée de vanille (ou les grains d'une gousse)
- 30 cl de crème fleurette liquide
- 1 sachet de litchis surgelés ou au sirop (moi j'ai utilisé ceux au sirop)
- 3 cs de sucre
- 700 g de framboises fraiche ou surgelées
- 3 cs de sucre

Préparation

- 1 Pour les coques macaron : Tamisez ensemble 75g de poudre d'amandes et 75g de sucre glace. Montez en neige 30g de blancs d'oeufs à température ambiante, avec 17g de sucre. Cuire à 110° 75g de sucre et 25g d'eau sans remuer. Versez le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à petite vitesse et laissez tourner le robot jusqu'au refroidissement. Environ 15mn. On obtient ainsi une meringue italienne. Ajoutez alors quelques gouttes du colorant rose. Mélangez 30g de blancs d'oeufs non montés aux poudres tamisées et ajoutez la meringue italienne à la maryse en macaronnant. Dressez à la poche avec une douille de 10mm en forme de cœur et laissez croûter une heure et cuire 10mn à 140°C
- 2 Pour la crème anglaise : Dans une casserole, mélanger au fouet le lait, la crème, les jaunes d'oeufs, le sucre et la vanille. Poser la casserole sur feu doux, et la faire cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle épaississe et nappe la cuillère, en la mélangeant constamment. Réserver la préparation.
- 3 Pour la mousse litchi : Epluchez les litchis et dénoyautez-les. Les sucrer, puis les passer au mixeur, puis au tamis pour obtenir un coulis de litchis très lisse. A l'aide d'un batteur électrique, fouetter la crème fleurette en chantilly. Si vous avez un siphon, vous pouvez l'utiliser pour cette préparation, vous gagnez 5 bonnes minutes sur la préparation ! Mélanger ensuite la moitié de la crème anglaise et 25 cl de coulis de litchis à l'aide d'un fouet, puis ajouter délicatement la moitié de la chantilly. Mélanger avec une spatule pour que la préparation soit bien homogène. Mettre le saladier de mousse au réfrigérateur
- 4 Pour la mousse framboise : Utilisez les framboises décongelées. Sucrer les framboises, puis les passer ensuite au mixeur, puis au tamis pour obtenir un coulis de framboises très lisse. Mélanger ensuite le reste de la crème anglaise et 25 cl de coulis de framboises à l'aide d'un fouet, puis ajouter délicatement le reste de la chantilly. Mélanger avec une spatule pour que la préparation soit bien homogène. Mettre le saladier de mousse au réfrigérateur.
- 5 Assemblage : Mettre les deux mousses dans deux poches a douille. Prendre une coque de macaron en forme cœur et remplir le centre du macaron de mousse litchi et l'extérieur ou périphérie de mousse framboise. Refermez le macaron avec une deuxième coque cœur. Déposez sur le dessus une framboise entière et saupoudrez de sucre glace pour faire un effet neige.

Proposé par

orts11

Bonjour,

je me présente Julie passionnée de cuisine.

Vous pouvez découvrir plus de recette sur mon blog personnel :

<http://julie-et-les-milles-et-une-epices.over-blog.com/>

Il s'agit d'un blog culinaire ou je vais essayer de partager avec vous mes recettes du moment. Je vous parlerai également à l'occasion du matériel que j'utilise car je suis assez fan des gadgets et nouveaux appareils.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

