

Macarons à la pistache et macarons aux fruits rouges



Dessert **Difficile**

Pour : 18 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 15 mn

Un conseil : pour réaliser cette recette, bloquez vous une demi journée et ne prévoyez rien d'autre...

Ingrédients

- 180 g de sucre en poudre
- 180 g de poudre d'amande
- 5 blancs d'œufs moyens
- 180 g de sucre glace
- colorants vert et rose
- pour la crème à la pistache :
- 5 jaunes d'œufs moyens
- 170 g de sucre en poudre
- 200 g de beurre ramolli
- extrait de pistache
- pour la gelée de fruits rouges :
- 250 g de fruits rouges
- 80 g de sucre en poudre
- 5 feuilles de gélatine

Préparation

- 1 Tamiser plusieurs fois le sucre et la poudre d'amande pour obtenir un mélange très fin (nous avons prévu 180g de sucre et autant de poudre d'amandes pour obtenir 160 g après tamisage.) Il est très important de bien tamiser pour obtenir des macarons bien lisses.
- 2 Monter les blancs en neige très fermes. Lorsqu'ils commencent à être fermes, ajouter le sucre glace en 2 fois (90 g + 90 g).
- 3 Ajouter les blancs à la poudre (amande + sucre) et mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante. Le geste consiste à mélanger tout en soulevant légèrement la pâte : c'est le macaronnage. C'est une étape importante pour obtenir une cuisson homogène. In fine, votre pâte doit former un ruban.
- 4 Partager la pâte en deux et la colorer en Vert pour ceux à la pistache et en rose pour ceux aux fruits rouges.
- 5 A l'aide d'une poche à douille, réaliser des petits cercles sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque de cuisson. Attention à ne pas les faire trop grands et à bien les espacer. Laisser "pocher" à l'air libre 20 à 30 minutes.
- 6 Préchauffer le four à 150°C (th.5). Enfourner les macarons 12 à 15 minutes. Ouvrir rapidement le four 2 fois pendant la cuisson.
- 7 Sortir les macarons : ils doivent être secs sur la collerette et dessus, encore "humides" à l'intérieur. Les laisser refroidir quelques minutes, les décoller calmement. Laisser reposer et ... résister à la tentation !
- 8 Préparer la crème à la pistache. Faire chauffer 170 g de sucre semoule avec 2 cuillères à soupe d'eau. Juste avant que le sucre ne se colorie, couper le feu aux premiers bouillons et laisser refroidir. Dans un bol, fouetter les 5 jaunes d'œuf avec le sucre ci-dessus et ajouter l'arôme. Continuer de mixer en ajoutant 200 g de beurre ramolli jusqu'à liaison. Réserver au réfrigérateur pour que le crème prenne.
- 9 Préparer la gelée de fruits rouges. Faire cuire 250 g de fruits rouges avec 80g de sucre (j'ai utilisé des cassis, fraises et fraises Mara de mon jardin que j'avais congelées cet été). En fin de cuisson, ajouter 2 ou 3 pincées de poivre. Faire ramollir 5 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mixer les fruits avec les feuilles de gélatine en utilisant le broyeur à soupe. Etaler la gelée obtenue sur une plaque. Laisser bien refroidir.
- 10 Garnir les macarons à la pistache. Avec une poche à douille, verser la crème pistache sur une demi sphère et refermer le macaron avec une autre demi sphère, en appuyant légèrement. Faire de même avec le reste de la crème.
- 11 Garnir les macarons aux fruits rouges. Sortir la gelée de fruits rouges. Avec un emporte-pièce de la taille des macarons, découper un cercle de gelée pour chaque macaron. Poser le cercle sur un demi macaron et refermer avec l'autre demi macaron.

Proposé par

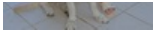


annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode





[Consulter son profil et ses recettes](#)