

les recettes d'Alice

Macarons vanille et framboise



35 pièces



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



15 minutes



facile

Ingrédients

110 gr de poudre d'amandes	365 gr de sucre
225 gr de purée de framboise	50 gr de sucre
225 gr de sucre glace	1/2 g de vanille
225 gr de brisure de framboise	
120 gr de blancs d'œufs	

Matériel nécessaire

1 poche à douille 1 tamis 1 maryse 1 robot

Préparation et réalisation

1- Mixer la poudre d'amande avec le sucre glace 2 min puis passer le tout au tamis. Monter les blancs d'œufs au batteur (ils doivent être à température ambiante) lorsqu'ils deviennent mousseux ajouter les 50 gr de sucre, la vanille grattée et continuer à battre 3 min. Verser les blancs et mélanger à la maryse en soulevant délicatement puis plus énergiquement. Remplir la poche et dresser les macarons sur une feuille de papier sulfurisé et les laisser sécher 1 h cuire 12 min à 150°C

2- Mettre à cuire la purée, les brisures surgelées et le sucre dans une casserole 10 min, faire refroidir pour ensuite garnir les macarons.

Conseils et astuces

On peut utiliser pour aller plus vite de la confiture de framboise que l'on achète.

Alice Délice

