



GÂTEAU MACARON VANILLE FRAMBOISE



**La composition** : un mélange à macaron, une crème mousseline vanillée, 250g/300g de framboises.

**Le macaron** : en fonction de la qualité de la poudre d'amande les quantités de blancs peuvent sensiblement varier

**A la meringue française** : 100g de blancs d'œuf [90g] vieillis et à température ambiante, 20g de sucre en poudre, 120g de poudre d'amande et 220g de sucre glace, une pointe de colorant en pâte ou en poudre.

Mixez au robot à lame ou tamisez la poudre d'amande et le sucre glace, réservez. Montez progressivement les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre en poudre en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser. Incorporez en fin de parcours le colorant choisi et laissez tourner le robot quelques secondes pour bien l'incorporer. Remplacez le fouet par le feuille ajoutez les poudres tamisées et mélangez à faible vitesse pour obtenir un mélange brillant qui fasse le ruban. Dressez les cercles comme indiqué et enfournez sans croûtage.

**A la meringue italienne** : 2 fois 55g de blancs d'œufs [2 fois 50g] vieillis et à température ambiante, 150g de poudre d'amande, 150g de sucre glace, 15g de sucre semoule. Pour le sirop : 150g de sucre semoule, 50g d'eau. Un peu de colorant en poudre ou en pâte mais pas liquide.

Mixez au robot à lame ou tamisez la poudre d'amande et le sucre glace, réservez. Montez 55g de blancs en ajoutant progressivement le sucre dès qu'ils commencent à mousser. Parallèlement réalisez le sirop en cuisant le sucre et l'eau à 110°/115°. Versez doucement ce sirop sur les blancs au bec d'oiseau en maintenant le robot à vitesse moyenne. Laissez tourner jusqu'au refroidissement à 40° environ. Ajoutez alors le colorant et les 55 g de blancs d'œuf crus. Mélangez quelques secondes. Remplacez le fouet par le fouet plat – la feuille- ajoutez les poudres et macaronnez à vitesse minima pendant environ 1 min pour obtenir le ruban et un appareil bien brillant. Enfounez immédiatement.

Dessinez 2 cercles de 20cm sur une feuille de papier cuisson\* et retournez-à. A la poche dressez 2 cercles en escargot avec l'appareil à macaron et enfounez à une température un peu moins chaude que pour vos macarons traditionnels et laissez cuire plus longtemps. A titre indicatif j'ai cuit à 145° au lieu de 150° pendant 22min au lieu de 15, mais il vous faudra tester.

**La crème mousseline** : 350g de crème pâtissière à la vanille et 175g de beurre\* à température ambiante.

**La crème pâtissière** : 1/4 l de lait frais entier micro filtré, ½ gousse de vanille fendue en deux, 50g de sucre semoule, 3 ou 4 jaunes d'œufs, 10g de farine forte, 10g de maïzena.

Tamisez la farine et la maïzena. Dans un cul de poule, grattez les graines de la vanille sur les jaunes d'œufs. Ajoutez le sucre et mélangez au fouet sans chercher à les blanchir. Versez en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange. Faites bouillir le lait et la gousse de vanille, mélangez vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis versez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur le feu une minute environ. Débarrassez dans un récipient adapté. Filmez au contact et laissez refroidir.

Pesez 350g de crème. Au mixer plongeant incorporez petit à petit le beurre à la crème pâtissière qui doit être aux environs de 15°.

**Le montage** : Mettez la crème dans une poche munie d'une douille de 8/10mm et dressez-la en escargot sur un fond de macaron en vous arrêtant à 2mm du bord. Garnissez de framboises. Recouvrez simplement avec le 2eme macaron en appuyant légèrement, décorez de quelques framboises et réservez au frais jusqu'à la dégustation.