Stéphane Fumaz

*Petits gâteaux*

# Macaron parfumé à la pistache, sa crème légère et framboises fraiches

| 1h18 | 1h10 | 8 min | 0 | 375 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation des macarons à la pistache

1. Dans un cul de poule, mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace à l'aide d'une maryse.
2. Ajouter le colorant alimentaire et l'arôme de pistache.
3. Verser l'eau et le sucre dans une casserole et faire chauffer le tout à 122°C. Vérifier la température avec un thermomètre.
4. Verser la moitié des blancs d'oeufs dans un saladier et les monter en neige ferme à l'aide d'un batteur.
5. Lorsque les blancs sont montés, verser dessus le sucre cuit en filet tout en continuant à fouetter la préparation jusqu'à refroidissement.
6. Ajouter le reste des blancs d'oeufs crus. Mélanger.
7. Mélanger cette meringue italienne à la pâte de pistache. Macaronner : pour cela, mélanger la préparation avec une maryse du bas vers le haut en la lissant, jusqu'à former un ruban.
8. A l'aide d'une maryse, mettre l'appareil dans une poche à douille.
9. Couvrir une plaque de four de papier sulfurisé et

Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la pâte à pistache**

- 150 g **Amande(s) en poudre**
- 150 g **Sucre glace**
- 110 g **Blanc(s) d'oeuf**
- 1 ml **Colorant**
- 150 g **Sucre semoule**
- 35 ml **Eau**
- 1 ml **Arôme pistache**

**Ingrédients pour la crème de framboise**

- 150 ml **Crème liquide (fleurette)**
- 40 g **Sucre glace**
- 64 **Framboise**

**Ingrédients pour le dressage**

- 8 c. à soupe **Sorbet**

façonner des ronds de 3 cm de diamètre à l'aide de la poche.

10 Laisser croûter les macarons pendant 30 minutes et préchauffer le four à 180°C (Th.6).

11 Enfourner les macarons pendant 8 minutes.

**Étape 2**

## Préparation de la crème

1 Monter la crème liquide en chantilly avec un fouet. Ajouter le sucre glace quand la crème commence à monter puis continuer de fouetter.

2 Lorsque la crème est bien montée, la placer dans une poche à douille à l'aide d'une maryse.

**Étape 3**

## Dressage

1 Poser une moitié inférieur de macaron sur une assiette de dressage.

2 Déposer une touche de crème légère au centre à l'aide de la poche munie d'une douille cannelée.

3 Ajouter des framboises tout autour de la crème pour former un couronne.

4 Recouvrir avec la moitié supérieur du macaron. Recommencer l'opération pour servir deux macarons par convive.

5 Façonner une boule de sorbet framboise sur chaque assiette et servir.