

Petits gâteaux

Macaron parfumé à la pistache, sa crème légère et framboises fraîches


1h18

TEMPS TOTAL

1h10

PRÉPARATION

8 min

CUISSON

0

REPOS

375

CALORIES

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**

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

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.