

par *Simon Escoffier*

# Macarons aux fruits rouges



## Ingrédients :

### Coques de macarons

100g blancs d'œufs  
100g sucre  
200g sucre glace tamisé  
Colorant rouge en poudre (facultatif)  
200g poudre d'amande blanche fine

### Ganache montée

75g coulis fruits rouges  
240g crème liquide 35%  
40g sucre  
140g chocolat blanc

### Compotée fruits rouges

50g coulis fruits rouges  
15g sucre  
3g vitpris

## Progression de la recette

### Coques de macarons

Monter les blancs et le sucre de manière bien ferme. Ajouter délicatement à la Maryse le sucre glace et le colorant (facultatif) puis faire de même avec la poudre d'amande. Pocher à l'aide d'une poche à douille des macarons de la taille désirée sur du papier cuisson. Laisser les macarons sécher avant cuisson, ils ne doivent plus coller au doigt. Cuire à 160° pendant 15 min suivant la taille des macarons.

### Ganache montée à préparer la veille

Faire bouillir le coulis, 90g de crème et le sucre ensemble. Verser le mélange chaud sur le chocolat et mixer. Ajouter 150g de crème au mélange et mixer. Laisser reposer toute la nuit au frigo. Le lendemain, monter au batteur comme une chantilly sans trop la serrer.

### Compotée de fruits rouges à préparer la veille

Faire bouillir le coulis avec le sucre et le vitpris, mixer et réserver au froid.

### Assemblage

Garnir les macarons de ganache montée et de compotée.