



Macarons citron coeur framboise

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

75 g de blancs d'œufs vieillis 24h min

100 g de sucre glace

100 g de poudre d'amandes

100 g de sucre

25 ml d'eau

Colorant (facultatif)

1 oeuf

170 g de jus de citron

150 g de beurre

110 g de sucre

1 citron (zeste)

40 g de poudre d'amande

15 g de Maïzena

1 feuille de gélatine

Confiture de framboise

Le curd au citron

Réhydratez votre feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 min env.

Dans un saladier, mélangez l'œuf, la maïzena, le sucre.

Ajoutez les zestes d'un citron et les 170 g de jus de citron.

Faire chauffer le tout dans une casserole jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée.

Incorporez le beurre coupé en petits morceaux ainsi que la poudre d'amande.

Réservez au frais, le temps de faire vos coques.

Les coques à macarons

Suivre les instructions sur l'article de mon blog

Dressage des macarons

Munissez-vous de vos coques, disposez par paire.

Pochez votre curd au citron en couronne.

Venir déposer de la confiture de framboises au milieu (perso, j'ai remué ma confiture pour qu'elle soit plus fluide et je l'ai poché à la poche à douille sans douille).

Refermez vos macarons.

Réservez au frais dans une boîte hermétique pendant 24 h.

Si vous souhaitez décorer vos coques comme moi, il vous faudra un pinceau propre, des colorants et un peu d'eau :

-Mouillez légèrement votre pinceau, il doit être à peine humide sinon vous allez détremper vos coques.

-Trempez-le dans le colorant.

-Laissez votre âme artistique s'exprimer !