

Gros macaron garni à la crème de rose, litchis et framboises.

Pour un gâteau de 22 cm de diamètre. Possibilité de congeler.

Le macaron rose :

180 g amande en poudre – 330 g sucre glace – 150 g blanc d'œuf – 60 g sucre – 2 à 3 càc de colorant rouge

Broyer et tamiser les amandes et le sucre glace. Monter les blancs en ajoutant le sucre à mi monté en pluie, à la fin ajouter le colorant. Mélanger les amandes et sucre avec une partie des blancs montés, à 50 % puis ajouter le reste des blancs en mélangeant à la corne faire descendre la masse mais pas trop. Dresser à la poche à douille en deux cercles de 22 cm de diamètre. Cuire environ 20mn four 175°C.

La garniture à la rose :

Meringue italienne : 150g sucre – 30 g eau, cuire à 122°C (petit boulet). Monter les blancs et ajouter le sucre chaud délicatement, continuer à fouetter jusqu'à refroidissement.

Crème anglaise : Chauffer 75 g lait et 40 g de sucre, ajouter à ébullition deux jaunes d'œufs, cuire à la nappe (82°C) puis chinoiser pour stopper la cuisson et obtenir une belle anglaise. Refroidir au batteur.

Mousseline : 360 g beurre – 5 à 6 g essence de rose – 50 g sirop de rose. Mousse le beurre puis ajouter le sirop et l'essence de rose. Ajouter ensuite la crème anglaise montée. Mélanger la moitié de la meringue italienne puis les reste.

Montage :

Egoutter une boîte de litchis, couper en trois. Garnir un gros macaron rose avec de la mousseline à la poche à douille en laissant une place autour pour y mettre les framboises, au centre on y met des litchis et des framboises et on recouvre de mousseline.

