

MACARON ISPAHAN DE CHLOÉ



Par

Chloé Saada

Dans

**Trop beau, Trop bon !
L'Ispahan**

INGRÉDIENTS :

- POUR LA COQUE DE MACARON ROSE
- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre glace
- 3 blancs d'œufs (180 g)
- 2 g de colorant rouge carmin
- 125 g de sucre semoule
- 30 g d'eau minérale
- POUR LA MERINGUE À L'ITALIENNE
- 2 blancs d'œufs (60 g)
- 125 g de sucre semoule
- 37 g d'eau minérale
- POUR LA CRÈME AU BEURRE À LA ROSE
façon crème anglaise
- 180 g de lait frais entier
- 3 à 4 jaunes d'œufs (70 g)
- 45 g de sucre semoule
- 350 g de beurre doux à température
ambiante
- 4 g d'essence de rose (en pharmacie)
- 30 g de sirop de rose (Monin®)
- POUR L'ASSEMBLAGE
- 200 g de litchis en conserve
- 250 g de framboises fraîches
- POUR LA DÉCORATION
- Quelques pétales de rose
- Quelques framboises


RECETTE :

Préparez la coque de macaron rose :

1. Dans un saladier, mélangez le sucre glace et la poudre d'amande.
2. Mélangez le colorant dans les 3 blancs d'œufs puis versez-les dans la préparation sucre glace-amande. Mélangez bien.
3. Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118°C.
4. Pour gagner du temps et parce qu'il faut être précis, lorsque le sirop atteint 110°C, commencez à monter en neige les 2 blancs d'œufs dans la cuve du robot culinaire.

PRÉPARATION :

 40 minutes

 30 minutes

 6 personnes

 Moyen

5. Versez le sirop en filet sur le bord de la cuve tout en fouettant à vitesse moyenne jusqu'à ce que la meringue soit lisse et brillante et retombe en température, environ 50°C.
6. Incorporez la moitié de la meringue italienne à la préparation sucre glace-amande-blancs d'œufs- colorant. Mélangez vivement à la maryse pour faire retomber légèrement l'appareil. Pour incorporez la seconde moitié de meringue en soulevant la matière obtenir un macaron bien lisse. Cette étape s'appelle le macaronnage.
7. Préchauffez le four à 170°C.
8. Remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille de 14 mm de la préparation et pochez deux spirales de 20 cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
9. Enfournez pour 20 min puis laissez refroidir.

Préparez la crème au beurre à la rose façon crème anglaise

1. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre
2. Dans une casserole, faites bouillir le lait et versez-le sur le mélange œufs-sucre. Une fois mélange, remettez le tout dans la casserole et faites chauffer jusqu'à ce que la crème épaississe tout en remuant.
3. Une fois la crème épaissie, versez-la dans la cuve d'un robot culinaire. Faites-la refroidir en la fouettant avant d'incorporer progressivement le beurre. Aromatisez la crème avec l'essence et le sirop de rose.
4. Mettez la crème au beurre dans une poche à pâtisserie dotée d'une douille n°12 mm puis laissez reposer au réfrigérateur.

Assemblez l'ispahan

1. Égouttez les litchis et coupez-les en deux ou trois morceaux selon la taille du fruit. Laissez égoutter de nouveau au réfrigérateur.
2. Sur un plat de service, posez le premier biscuit macaron rose à l'envers.
3. À l'aide de la poche à douille, garnissez le biscuit macaron d'une spirale de crème à 1 cm du bord. Disposez les framboises entières en couronne en suivant le diamètre extérieur du biscuit macaron de manière qu'elles soient apparentes. Continuez le pochage de la crème au centre du biscuit, recouvrez de litchis puis d'une nouvelle couche de crème à la rose.
4. Posez le second biscuit macaron rose par-dessus en appuyant très légèrement.
5. Décorez de rosaces de crème à la rose, de pétales de rose et de framboises.

+ Vos coques de macarons seront parfaitement rondes lors du pochage si vous dessinez au dos du papier sulfurisé des cercles à l'aide de cercle à pâtisserie.

+ Pour cette recette le thermomètre est indispensable.