

Tarte macarons framboises (Vincent Guerlais)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 190g de farine
- 95g de beurre mou
- 70g de sucre glace
- 1g de sel fin
- 25g d'amande en poudre
- 40g d'œuf
- 70g de sucre semoule
- 205g de sucre glace
- 205g d'amandes en poudre
- 160g de sucre semoule
- 37g d'eau
- 72g de blancs d'œuf
- 60g de blancs d'œuf
- 100g de crème liquide entière
- 20g de sucre semoule
- 20g de purée de framboise
- 6 framboises fraîches

Préparation

1. Profiter de la saison des framboises avec ces délicieuses tartelettes macarons d'après la recette de Vincent Guerlais publiée dans Fou de Pâtisserie... quel meilleur moyen ?
2. Une pâte sucrée, des macarons à la confiture de framboise, une chantilly mascarpone framboise et le tour est joué !
3. En plus de cela, elles ne sont pas longues à faire, surtout que comme moi vous pouvez préparer les coques de macarons bien à l'avance en les conservant au congélateur.
4. Si vous maîtrisez les macarons, ces tartelettes seront un jeu d'enfant pour vous, et elles feront leur petit effet sur votre table !
5. Ajoutez ensuite l'œuf puis la farine tamisée jusqu'à obtenir une boule.
6. Filmez la pâte ainsi obtenue, puis placez-la au réfrigérateur pour 3h minimum.
7. Ensuite, étalez la pâte puis foncez 6 cercles beurrés de 7 cm (les miens font 8cm) de diamètre.
8. Remettez-les au frais (au congélateur si possible), puis piquez-les avec une fourchette.
9. Enfournes les fonds de tartelette 7 minutes dans le four préchauffé à 180°C chaleur tournante (je les ai laissés un peu plus longtemps que ça, et je les ai dorés en milieu de cuisson avec un mélange jaune d'œuf – crème liquide).
10. J'ai trouvé la quantité un peu juste pour garnir les macarons et les fonds de tartelette, à refaire je pense que je doublerai les quantités.
11. En effet dans les instructions pour le montage, il faut garnir les fonds de tartelette avec 0,5cm de confiture, mais une fois tous les macarons garnis je n'ai pas pu en mettre autant que prévu.
12. Mettez les framboises dans une casserole avec le sucre et faites compoter le mélange.
13. Portez à ébullition, puis faites cuire pendant 15 minutes en remuant régulièrement et en écumant au fur et à mesure.
14. En fin de cuisson, ajoutez le jus du citron, puis mélangez et laissez refroidir à température ambiante.
15. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amande.

16. Ajoutez-y les blancs d'œufs et le colorant.
17. Préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule, et en parallèle commencez à monter les blancs d'œufs en neige.
18. Quand le sirop atteint 118°C, versez-le sur les blancs montés en continuant à battre jusqu'à avoir une meringue lisse et brillante.
19. Ajoutez la meringue au premier mélange en macaronnant jusqu'à obtenir le ruban.
20. Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse et pochez des macarons de 3cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
21. Laissez sécher les macarons à température ambiante pendant 20 minutes, puis enfournez 12 minutes dans le four préchauffé à 160°C chaleur tournante.
22. Garnissez les macarons cuits et refroidis avec la confiture de framboise.
23. Après la confiture, j'avais peur que la quantité ne soit pas suffisante, j'ai donc multiplié par 1,5 les proportions et j'ai eu la bonne quantité pour garnir les 6 tartelettes.
24. Montez la crème liquide en chantilly, puis en continuant à fouetter ajoutez le mascarpone, le sucre et la purée de framboise jusqu'à avoir une crème chantilly à la bonne texture.
25. Transvasez-la dans une poche à douille munie d'une douille à chantilly ou d'une douille cannelée.
26. Montage et finitions : 6 tiges de bambou (ou 6 cure-dents en bois comme moi) 6 framboises fraîches
Garnissez les fonds de tartelette d'1/2cm de confiture de framboise, puis disposez dans chaque tartelette 3 macarons posés sur la tranche.
27. Pochez la chantilly entre chaque macarons en terminant par une rosace au centre des macarons.
28. Terminez en piquant un macaron avec une framboise et en les déposant sur la rosace.
29. Dégustez !