



Les bouchées aux framboises

Recette pour 24 bouchées environ. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min. Frais : 2 h.

Ingrédients

Coques de macarons : 200 g
Sucre en poudre : 75 g
Poudre d'amandes : 150 g
Gelée de framboises : 50 g
Arôme naturel de framboise : quelques gouttes
Blancs d'oeufs : 2 (= 65 g)

Matériel

une balance ménagère
2 plaques à pâtisserie
un mixer ou un mortier
une jatte
un bol
une fourchette
un fouet
une petite assiette
du papier sulfurisé



Réalisation > la préparation

1. Dans le mixer ou au mortier, réduire les coques de macarons en une poudre fine.
- gnark, gnark, allez-y, lâchez-vous, vengez-vous au nom de toutes celles que vous avez ratées auparavant !-
2. Dans la jatte, mélanger soigneusement au fouet 150 g de cette poudre de macarons au sucre et à la poudre d'amandes.
3. Ajouter la gelée de framboises et quelques gouttes à votre convenance d'arôme de framboise et bien mélanger.
- ou de violette, ou de tout autre parfum assorti à la framboise -
4. Dans le bol, faire mousser les 2 blancs d'oeufs à la fourchette en les fouettant longuement et vigoureusement.
5. Les incorporer à la préparation précédente.
6. Dans la petite assiette, verser les 50 g de poudre de coques de macarons restant. Déposer une feuille de papier sulfurisé sur chaque plaque à pâtisserie et préchauffer le four à 125°C.
7. Former des boules de la taille d'une noix et les rouler dans la poudre de macarons.

Réalisation > la cuisson

8. Enfourner pour 30 minutes, puis laisser refroidir et enfin placer au frais durant au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com