**Macarons à la framboise**

* **Temps de préparation :** 35 mn
* **Temps de cuisson :** 1 h 15 mn
* **Budget :**Bon marché
* **Difficulté :**Difficile
Pour 5 personnes

**Ingrédients pour Macarons à la framboise**

150 g de framboises
1 trait de jus de citron
6 c. à s. bien bombées de Canderel
1 feuille de gélatine détrempée
Les blancs de 4 œufs
1 pincée de sel
150 g de poudre d’amandes

**Préparation pour Macarons à la framboise**

1. Mettre les framboises dans un saladier avec le citron et 2 cuillères à soupe de Canderel.

2. Couvrir de film alimentaire et laisser compoter 1 heure à feu doux au bain-marie.

3. Ajouter la gélatine égouttée et laisser prendre en gelée au réfrigérateur.

4. Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).

5. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.

6. Ajouter les 4 cuillères à soupe de Canderel et continuer à battre pour serrer les blancs.

7. Puis ajouter la poudre d’amandes délicatement avec une spatule.

8. Placer les blancs dans une poche à douille unie et réaliser des petits tas réguliers sur une plaque allant au four recouverte d’une feuille de papier sulfurisé. En l’absence de poche à douille, confectionner les petits tas à l’aide de 2 cuillères à soupe.

9. Faire cuire les macarons 10 à 15 minutes puis les laisser refroidir.

10. Les souder entre eux en intercalant un peu de gelée de framboises mélangée.