**Macarons au citron et à la framboise**



* **Budget :**Bon marché
* **Difficulté :**Très facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Macarons au citron et à la framboise**

Les macarons :

* 7 blancs d'œufs (200 g),
* 50 g de sucre en poudre,
* 1 cuil. à café de jus de citron,
* 10 gouttes de colorant jaune,
* 450 g de sucre glace,
* 250 g de poudre d'amande blanche,
* 450 g de sucre glace,
* le zeste d'un citron,
* Une pincée de sel.

>La confiture de framboises :

* 100 g de framboises,
* 75 g de sucre à confiture,
* 1 cuillère à soupe de jus de citron.

**Préparation pour Macarons au citron et à la framboise**

Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre, le sel et le jus de citron jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajouter le colorant jaune. Verser le sucre glace et la poudre d'amande tamisés ensemble et le zeste de citron finement râpé sur les blancs d'œufs en neige. Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.  
Remplir une poche à douille de pâte à macarons. Sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone disposée sur la plaque du four, former des boules de 7 cm de diamètre si l'on souhaite obtenir des macarons individuels ou des boules de 3 à 4 cm de diamètre pour obtenir des macarons petits-fours. Tapoter légèrement la plaque du four et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.  
Cuire au four à 150 °C pendant 12 minutes pour les petits macarons et 20 à 22 minutes pour les gros macarons.  
Verser un peu d'eau sur la plaque du four en soulevant la feuille de papier sulfurisé de façon à aider les macarons à se décoller facilement puis laisser refroidir. Si les macarons ont été dressés sur une feuille de silicone, laisser tout simplement refroidir avant de les décoller.  
Dans une casserole, faire cuire les framboises, le sucre et le jus de citron jusqu'à l'ébullition et prolonger la cuisson encore 2 minutes. Verser la confiture dans un plat, la recouvrir d'un film plastique et laisser refroidir. A l'aide d'une poche à douille, garnir les macarons et les coller deux à deux.