

MACARONS Framboises

Préparation de l'appareil à la framboise

Péparation : 12 minutes

Temps de repos : 2 heures

Ingrédients :

- 350 g de framboises
- 100 g de sucre
- 8 g de pectine
- 1 gousse de Vanille « Bourbon Noire » du Madagascar
- 1cm de racine de gingembre râpée (facultatif)

Etapes :

- 1 • Dans une casserole portez à frémissement les framboises avec la gousse de vanille et la racine de gingembre râpée. Laissez cuire 5 minutes à feu doux.
- 2 • Mélangez la pectine avec le sucre, puis versez sur les framboises. Laissez cuire 5 minutes sans jamais cesser de remuer.
- 3 • Filmez l'appareil au contact (pour éviter qu'elle croute) et placez-la 2 heures au réfrigérateur avant de l'utiliser.

Biscuits : **Retrouvez la recette des coques inratables** sur ma chaine Youtube " **la cuisine de Katryn** "

