

# L'Ispahan de Pierre Hermé

## Ingrédients pour 6/8 personnes :

### Biscuit macaron :

2 \* 90g de blancs d'œuf vieillis et à température ambiante  
250g de poudre d'amandes  
250g de sucre glace  
colorant rouge en poudre

Pour le sirop :

250g de sucre en poudre  
65g d'eau minérale

Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace au robot pour avoir une poudre assez fine. Tamisez la. Ajoutez les premiers 90g de blancs d'œuf crus et non montés avec le colorant et mélangez.

Montez les autres 90g de blancs d'œuf et en même temps préparez votre sirop avec l'eau et le sucre portés à 118°. Quand les blancs sont montés, versez délicatement le sirop dessus tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Incorporez les alors à la première préparation aux amandes en soulevant bien la masse et en la faisant retomber. N'ayez pas peur de bien macaronner : la préparation doit retomber de votre maryse comme un ruban et devenir bien brillante.

Remplissez une poche à douille lisse n°12 avec la préparation et dressez un escargot de 20cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez croûter 30 minutes minimum. Faites cuire à 160° pendant 20-25min en ouvrant rapidement la porte du four 2 fois pendant la cuisson. Sortez du four et faites glisser la feuille de papier cuisson sur le plan de travail. Attendez que la coque ait complètement refroidie avant de la décoller délicatement du papier cuisson.

### Meringue italienne :

60g de blancs d'œuf

125g de sucre semoule

37g d'eau minérale

Montez les blancs d'œuf et en même temps préparez votre sirop avec l'eau et le sucre portés à 118°. Quand les blancs sont montés, versez délicatement le sirop dessus tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Vous aurez besoin de seulement 175g de cette préparation.

### **Crème aux pétales de rose :**

90g de lait

70g de jaune d'œuf

45g de sucre

450g de beurre doux à température ambiante

30g d'eau de rose

Fouettez les jaunes et le sucre et faites bouillir le lait. Versez le sur le mélange et remettez dans la casserole. Faites cuire à 85° sans cesser de fouetter car ça accroche facilement. Versez dans la cuve du robot et fouettez à grande vitesse pour faire refroidir rapidement. Dans le bol du robot muni de la feuille, puis du fouet, foisonnez votre beurre. Ajoutez la crème anglaise refroidie et mélangez avant d'incorporer la meringue italienne délicatement à la maryse. Ajoutez l'eau de rose. Versez aussitôt dans une poche à douille lisse.

### **Montage :**

200g de litchis au sirop égouttés

250g de framboises (surgelées pour moi et bien décongelées sur du papier absorbant)

Disposez un disque de macaron sur votre plat de service. Garnissez de crème à la rose en spirale jusqu'à 1 cm du bord. Placez les framboises en couronne en suivant le diamètre extérieur du biscuit de manière à ce qu'elles soient apparentes. Réalisez deux autres couronnes de framboises à l'intérieur en suivant la taille du macaron. Coupez les litchis en deux ou trois et déposez les entre les couronnes de framboises. Garnissez à nouveau de crème à la rose et déposez délicatement l'autre biscuit. Appuyez légèrement.

En saison, décorez le dessus avec des framboises (je ne l'ai pas fait car les framboises surgelées rendent toujours un peu d'eau et auraient détrempé le biscuit) et avec 5 pétales de rose rouge sur lesquels vous déposerez une goutte de glucose pour imiter la gelée (en hiver pas de pétales de rose dans les jardins!!).

Il est conseillé de faire l'Ispahan la veille afin qu'il soit moelleux. Il se conserve deux jours au frais.