



Macarons aux fraises



Ingrédients

200 g de sucre semoule
200 g de sucre glace
200 g de poudre d'amandes
5 blancs d'œufs
5 cl d'eau
1 pointe de couteau de colorant alimentaire rouge

Pour la crème :
175 gr de fraises
150 gr de chocolat blanc
2 feuilles de gélatine

Retrouvez toutes nos recettes :



6 personnes



55 minutes

Préparation

1. Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace, puis le tamiser au-dessus d'un saladier. Jeter ce qui reste dans le tamis.
2. Peser 75g de blanc d'œuf et les ajouter au mélange jusqu'à obtention d'une pâte compacte. Monter en neige le reste des blancs.
3. Pendant ce temps, préparer un sirop avec l'eau et le sucre semoule. Le monter à 118°C puis l'incorporer aux blancs montés en neige, tout en continuant à les fouetter, jusqu'à complet refroidissement.
4. Ajouter le colorant en mélangeant bien puis mettre une petite partie de la meringue dans la pâte à base de sucre glace et d'amandes, pour détendre cette dernière, ensuite ajouter le reste de la meringue.
5. Mettre dans une poche à douille et monter les macarons. Enfourner pour 10 min à 150°. Laisser refroidir complètement.
6. Pour la crème de fraises : mettre la gélatine à tremper avec de l'eau froide pendant 5 min. Couper les fraises en petits cubes et les faire chauffer à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. Mélanger la compote avec le chocolat coupé en morceau et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Laisser refroidir complètement la préparation avant de garnir les macarons.