



## Macaron aux fraises

### Pour les macarons :

- 150 g de blancs d'œuf
- 200g d'amandes en poudre
- 200g de sucre glace
- 5 cl (ou 50g) d'eau
- 200g de sucre semoule
- Colorant rouge

### Préparation :

Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.

Peser 75g de blanc d'œuf et les ajouter au mélange amandes-sucre glace tamisé, jusqu'à obtention d'une pâte compacte.

Garder le reste des blancs dans un saladier et le monter en neige. Ajouter le colorant rouge (en poudre, une pointe de couteau suffit, en liquide, doser pour obtenir la couleur qui convient).

Pendant ce temps, préparer un sirop avec l'eau et le sucre semoule. Le cuire au petit boullé à 118°.

Une fois le sirop à bonne température, l'incorporer aux blancs montés en neige, tout en continuant à les fouetter (normalement, cela gonfle un peu puis redescend en refroidissant), jusqu'à complet refroidissement, c'est une meringue italienne.

Une fois la meringue obtenue, mettre une petite partie de la meringue dans la pâte à base de sucre glace et d'amandes, pour détendre cette dernière, puis ajouter le reste de la meringue, sans trop la manipuler, il faut juste qu'elle soit homogène (l'idéal est d'utiliser une Maryse).

Mettre dans une poche à douille et coucher les macarons. (Vous pouvez réaliser des gabarits sur des feuilles en papier et les glisser sous les feuilles de papier cuisson, vous gagnerez du temps, et vous travaillerez proprement).

Préchauffer le four à 160°.

Une fois le four chaud, enfourner pour 11 minutes.

Laisser refroidir complètement avant de décoller les macarons de la feuille de cuisson.

### Pour la crème de fraises :

- 175g de fraises Gariguettes Label Rouge
- 2 feuilles de gélatine
- 150g de chocolat blanc

Mettre la gélatine à tremper dans un récipient avec de l'eau froide pendant 5 minutes. Mettre le chocolat concassé dans un saladier.

Couper les fraises en petits cubes et les mettre dans une casserole, à feu doux.

Une fois réduites en compote, ajouter hors du feu, la gélatine essorée.

Ajouter la compote de fraises au chocolat et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Laisser refroidir complètement la préparation.

Une fois les macarons refroidis et décollés, garnir les macarons avec la crème de fraises. Mettre au frais pour une consommation dans la journée, ou sinon, les congeler.