

## Les recettes de Doudoue

<http://doudoue73.canalblog.com>

### Pour les coques:

- 50 g de blancs d'oeufs mis au frais depuis 3-4 jours
- 100 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande
- 10 g de colorant alimentaire rouge



### Pour la ganache:

- 75 g de fraises Tagada
- 5 cl de crème liquide
- 15 g de chocolat blanc

Faire la base des macarons comme [ici](#)

Mettez les 10 gouttes de colorant rouge et continuez à tourner.  
Saupoudrez peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélangez délicatement.



Préparez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie ou le moule mini-tartelette sur la grille.

Dressez des petits dômes de 2 cm à la poche avec une douille lisse, ou mettre la préparation dans les empreintes.



Laissez croûter 30 minutes même plus.

Enfournez les macarons 12 minutes à 150 °C (th6)



## La ganache aux fraises Tagada:

Faire bouillir la crème pendant une minute.

Baissez sur feu doux, et ajoutez les fraises Tagada et le chocolat blanc à fondre.

Bien lisser.



Retirer ensuite du feu et faire tiédir pour que la préparation se fige un peu.

Une fois que tous est froid.

Collez les coques de macarons deux à deux avec une noix de ganache aux fraises Tagada.

