

# Macarons au thé matcha et aux fraises

Temps de préparation: 2 heures

Temps de cuisson: 18 mn

Temps d'attente: 2 heures.

## Ingrédients pour 20 à 25 macarons moyens:

### Pour les coques:

- 190 g de sucre glace
- 10 g de thé vert Matcha
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de blanc d'oeufs
- 50 g de sucre semoule
- Colorant rouge, liquide ou en poudre

### Pour la gelée de fraises:

- 300 g de fraises
- 150 g de sucre
- Le jus d'1 citron vert
- 1 cuil. à soupe de "VitPris" (pectine en poudre)

## Recette:

1) **Préparer la gelée de fraises:** Laver et équeuter les fraises. Verser dans une casserole avec le sucre et le jus de citron. Porter à ébullition et laisser cuire quelques minutes. Mixer, ajouter le "Vitpris" et cuire de nouveau pendant 3 min. Laisser refroidir et "prendre" pendant au moins 2 heures au frais.

2) **Préparer les coques des macarons:** Tamiser le sucre glace, le thé matcha et la poudre d'amandes. A la fin, verser ce qui n'a pas pu être tamisé sur la partie tamisée.

3) Monter les blancs en neige ferme. Pour cela il est préférable qu'ils soient à température ambiante. Ajouter le sucre semoule et continuer à battre 2 ou 3 minutes.

4) Verser les poudres tamisées sur les blancs en neige (très important). Incorporer les blancs à la spatule par un mouvement rotatif de haut en bas.

5) **Macaronner** la pâte: il s'agit de lisser la pâte à la spatule souple (ou maryse) pour qu'elle fasse le ruban (elle doit couler en continu lorsqu'on la fait tomber et avoir une consistance proche de celle d'une crème dessert). Pour cela ramener la pâte du dessous sur le dessus avec une spatule tout en lissant le dessus de la pâte avec le plat de la spatule souple (ou maryse).

6) Monter les macarons à la poche à douille sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé ou de papier aluminium siliconé (marque Albal). Tenir verticalement la poche à douille au dessus de la plaque, presser doucement. Quand la taille de macaron souhaitée est atteinte, laisser l'embout de la poche à douille dans la pâte du macaron, arrêter de presser et sortir l'embout par le côté (en le sortant à la vertical, on formerait un "bec" pas très esthétique). Dresser les macarons en les décalant d'un rang à l'autre. Laisser "croûter" les macarons à température ambiante pendant au moins 45 minutes (la pâte sèche un peu et les macarons sont plus lisses).

7) Préchauffer le four à 150°C. Enfourner les macarons. Pour que la collerette se forme il faut que le dessous des macarons cuise moins vite que le dessus. Pour cela, poser la plaque des macarons dressés sur une autre plaque froide pour isoler le dessous des macarons durant la cuisson. Laisser la porte du four entrouverte et cuire pendant **17 à 18 mn** (ils sont cuits lorsqu'ils ne bougent plus lorsqu'on les touche). Attendre au moins une heure avant de décoller délicatement les macarons.

8) **"Monter" les macarons:** Garnir les coques de gelée de fraises avec une poche à douille. Réfrigérer 24 heures avant de déguster (idéalement). Les macarons se conservent 2 ou 3 jours au réfrigérateur et peuvent se congeler.

