

MACARONS A LA FRAISE TAGADA



Pour une trentaine de macarons, il vous faut :

- > 100 g de blancs d'oeufs
- > 225 g de sucre glace
- > 125 g de poudre d'amandes
- > 25 g de sucre en poudre
- > quelques gouttes de jus de citron
- > une petite pincée de sel
- > 150 g de fraise tagada
- > 100 ml de crème liquide
- > 50 g de chocolat blanc

Commencez par préparer la crème à la fraise tagada en faisant fondre sur feu doux, les fraises avec la crème et le chocolat blanc. Réservez.

Montez les blancs avec le sucre en poudre et le jus de citron. Puis, incorporez le mélange tamisé sucre glace/poudre d'amandes. Travaillez l'appareil afin qu'il soit légèrement coulant mais pas trop.

A l'aide d'une douille n°8, dressez des petits tas de 3 ou 4 cm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez crouter 20 minutes. Déposez votre plaque sur une autre plaque de cuisson et enfournez 15 minutes à 150°C (th.5).



Une fois vos macarons cuits, sortez les plaques du four et versez un petit filet d'eau sous le papier sulfurisé. La vapeur qui va se dégager permettra au macarons de se décoller plus facilement.

Laissez refroidir une dizaine de minutes et déposez une petite quantité de crème tagada (à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille) sur la moitié des macarons et refermez-les avec l'autre moitié.

Laissez encore reposer vos macarons pendant une heure à l'air libre, ce qui permettra à la crème de bien se figer. Pour la conservation, je les conserve dans une boîte hermétique mais pas au frigo, comme le conseillent souvent les pâtisseries. Effectivement, je trouve qu'avec l'humidité du frigo, les macarons ont tendance à devenir tout mous et donc plus fragiles.

