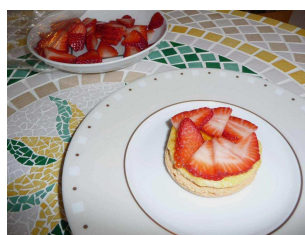




www.latabledesylvain.canalblog.com

## Macarons à la crème brûlée et aux fraises



### Ingrédients

Recette pour : 4 personnes  
Préparation : 60 minutes  
Cuisson : 80 minutes

~~~~~

#### Macarons

2 blancs d'oeuf  
20 g de sucre semoule  
150 g de sucre glace  
80 g de poudre d'amande  
Amandes hachées

#### Crème brûlée

6 cl de lait  
32 g de sucre semoule  
2 jaunes d'oeufs  
de gousse de vanille  
16 cl de crème liquide  
2 g de feuilles de gélatine  
Cassonade

#### Tuiles à la fraise

30 g de sucre glace  
10 g de farine  
20 g de beurre  
15 g de fraises mixées

Fraises, glace vanille  
Coulis de fruits rouges

### Progression

#### Les macarons :

- 1 - Monter les blancs d'oeuf avec 20 g de sucre semoule.
- 2 - Mélanger le sucre glace avec la poudre d'amande. Incorporer le mélange dans les blancs.
- 3 - Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, dresser des petits dômes de 6 cm. Parsemer la moitié des coques avec des amandes hachées et laisser croûter à température ambiante au moins 1 heure.
- 4 - Mettre à cuire 12 minutes à 180° (four ventilé).

#### Les crèmes brûlées :

- 5 - Préparer une crème anglaise avec le lait, le sucre semoule, les jaunes blanchis et un 1/4 de gousse de vanille grattée. Cuire le tout jusqu'à ce que l'ensemble nappe la cuillère.
- 6 - Incorporer la gélatine préalablement détrempée. Ajouter la crème liquide et faire cuire dans des cercles (diamètres 7 cm) disposés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, au four à 90°, pendant 1 heure.
- 7 - Après cuisson, laisser refroidir et mettre au congélateur pendant 1/4 d'heure, afin de pouvoir démouler aisément. Retirer les cercles et réserver au frais. Sortir les crèmes 10 minutes avant de servir.

#### Les tuiles à la fraise :

- 8 - Faire fondre le beurre. Mélanger le sucre glace, la farine, le beurre fondu et le jus de fraise. Réserver cet appareil au frais pendant 1 heure.
- 9 - Etaler l'appareil à l'aide d'un pochoir sur une feuille de papier sulfurisé puis faire cuire au four préchauffé à 180° pendant 5 minutes.

### Montage et dressage

- 1 - Caraméliser les crèmes brûlées saupoudrées de cassonade à l'aide d'un chalumeau. Réserver.
- 2 - Disposer une coque de macaron dans chaque assiette de service.
- 3 - Déposer sur chaque coque une crème brûlée. Ajouter quelques tranches de fraises et terminer par une coque de macaron recouverte d'amandes hachées.
- 4 - Disposer une quenelle de glace à la vanille sur chaque macaron.
- 5 - Terminer par une tuile de fraise et décorer avec du coulis de fruits rouges.