

Macarons à la fraise tagada

Ingrédients pour les coques :

150g de poudre d'amandes
150g de sucre glace
2 * 55g de blancs d'œufs déjà vieillis
150g de sucre en poudre
37,5g d'eau minérale
colorant rose

Mettez la poudre d'amandes et le sucre glace dans le bol du mixer de sorte de les réduire encore plus en poudre très fine (plus la poudre sera fine et plus vos coques seront lisses).

Mettez l'eau et le sucre en poudre dans une casserole et portez à 118°. Pendant ce temps, commencez à monter les premiers 55g de blancs d'œuf en neige. Lorsqu'ils sont bien et que le sirop est à température, versez le sirop sur les blancs d'œufs tout en continuant à fouetter. Fouettez jusqu'à ce que le mélange refroidisse à 50°.

Versez les autres 55g avec le colorant dans le mélange de poudres et de sucre glace et mélangez bien.

Lorsque la meringue italienne est prête, ajoutez une petite quantité à la pâte à l'amande pour détendre ce mélange. Puis ajoutez le reste et macaronner en remontant bien de bas en haut jusqu'à ce que la pâte fasse un ruban en retombant. Je procède à cette étape avec la feuille du robot (et oui ça y est je me facilite la vie!!)

Dresser des petits dômes de 3,5cm de diamètre environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites retomber 2-3 fois la plaque sur la table pour bien chasser l'air des dômes. Laissez croûter (laissez à l'air libre) environ 30min avant d'enfourner pour 14 min à 170° (le temps et la température sont à ajuster en fonction de votre four). Ouvrez deux fois la porte du four rapidement pour chasser l'humidité.

Une fois cuits, faites glisser la feuille de papier cuisson sur votre plan de travail et attendez qu'ils refroidissent pour décoller vos macarons.

Ingrédients pour la ganache à la fraise tagada:

150g de fraise tagada
30g de chocolat blanc
10cl de crème liquide

Faites bouillir la crème liquide et versez y le chocolat et les fraises tagada. Mélangez bien et remettez sur le feu si besoin pour faire bien fondre et obtenir un mélange homogène. Laissez refroidir pour que la ganache prenne de la consistance et versez dans une poche à douille.

Montage :

Déposez un peu de ganache sur une coque puis collez deux par deux.

Conservez vos macarons au frais jusqu'à dégustation.