



Macarons aux fraises Tagada

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 12 minutes

Pour environ 30 macarons

Pour les coques

- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre
- 5 cl d'eau
- Colorant rouge

Pour la ganache

- 150 g de fraises Tagada
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de chocolat blanc

Préparation des coques:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Mélangez puis tamisez poudre d'amande et sucre glace. Ajoutez 75g de blancs d'œuf. Mélangez.
- Dans une casserole, chauffez le sucre et l'eau.
- Montez les 75g de blancs restant en neige.
- Lorsque le sirop atteint 118°C, versez-le sur les blancs en neige en fouettant jusqu'à refroidissement. Ajoutez une pointe de colorant rouge.
- Mélangez la meringue italienne à la pâte d'amande pour obtenir une pâte qui tombe en ruban.
- A l'aide d'une poche à douille, formez des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé.
- Enfourez 12 minutes. Sortez la plaque et laissez refroidir.

Préparation de la ganache :

- Dans une casserole, faites fondre les fraises Tagada avec la crème. Hors du feu, ajoutez le chocolat blanc et mélangez pour le faire fondre.
- Mettez la préparation dans une poche à douille. Déposez une noix de ganache sur chaque coque de macaron.
- Recouvrez d'une deuxième coque.
- Bon appétit