

Macarons à la fraise



Pour 35 macarons

Préparation : 40 minutes

Croûtage : 1 heure

Cuisson : 12 minutes

Coques :

- 2 blancs d'œufs à température ambiante (80g)
- 100 g de poudre d'amandes
- 155 g de sucre glace
- 55 g de de sucre semoule
- 1 pointe de couteau de colorant rose en poudre

Ganache à la fraise :

- 80 g de fraises
- 100 g de chocolat blanc
- 1 petite cuillère à café de sucre vanillé

Préparez la ganache : Lavez les fraises et coupez-les en petits morceaux. Placez les morceaux de fraises dans une casserole. Ajoutez le sucre. Faites cuire à feu doux pendant 5 minutes environ. Les fraises doivent avoir la consistance de purée. Pendant la cuisson des fraises, coupez le chocolat finement et placez-le dans un cul de poule. Mixez les fraises avec le moyen de votre choix (évitiez le blender car vous avez ici qu'une petite quantité). Vous pouvez éventuellement les écraser avec une fourchette. Ajoutez les fraises au chocolat qui va fondre avec la chaleur des fraises. Mélangez au fouet. Laissez refroidir et filmez avant de réserver au réfrigérateur.

Préparez les coques des macarons : Mixez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace. Passez le mélange dans une passoire fine pour éliminer les éventuels gros morceaux.

Placez les blancs d'œufs dans la cuve du robot. Mixez en augmentant la vitesse progressivement. Quand le fouet commence à faire des traces dans les blancs, ajoutez le sucre en trois fois pour serrer les blancs. Juste avant d'arrêter de fouetter, incorporez la valeur d'une pointe de couteau de colorant et continuez de fouetter quelques secondes.

Incorporez les blancs au mélange poudre d'amandes/sucre glace en deux fois en soulevant la masse de bas en haut avec une spatule. Macaronnez jusqu'à obtenir une pâte qui forme un ruban.

Préparez votre poche à douille avec une canule (pour moi 7 pour des macarons plus gros utilisez une 10). Pour évitez que la pâte sorte trop vite par la canule, obstruez soit en repliant la poche à douille dans la canule ou pincez avec une épingle à linge. Placez la poche à douille dans un récipient haut pour faciliter le remplissage. Remplissez la poche à douille à l'aide de la spatule. Raclez la pâte à l'aide d'une corne ou d'une règle pour la diriger vers l'ouverture.

Ôtez l'obturation choisie.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, répartissez la pâte en veillant à bien espacer les macarons. Tapotez la plaque sur la table pour laisser éliminer les éventuelles bulles d'air. Laissez croûter pendant 1 heure. Touchez le dessus du macaron avec le doigt pour vérifier que la pâte est sèche, si vous avez de la pâte sur le doigt poursuivez le croûtage.

Préchauffez le four à 160° C (140° C pour moi).

Enfournez les macarons à 140° C (120° C pour moi) pour 12 minutes, voire 14 minutes pour vous.

Pour la deuxième plaque, les macarons ont été enfournés à 140° C (120° C pour moi) et ils manquaient un peu de cuisson. Je vous préconise donc de remonter la température pour un préchauffage à 160° C (140° C pour moi) et glissez les macarons en baissant la température à 140° C (120° C pour moi) ou tout simplement de rallonger le temps de cuisson de 2 à 3 minutes.

A la sortie du four, placez la feuille de papier sulfurisé contenant les macarons sur une surface humidifiée pour les décoller facilement. Si la cuisson est satisfaisante, ils se décolleront sans problème.

Laissez-les refroidir.

Montage : Répartissez une noix de ganache sur la moitié des coques et recouvrez avec les coques restantes.

Placez-les dans une boîte et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

Pensez à les sortir du réfrigérateur 20 à 30 minutes avant de les déguster.