



Les macarons à la fraise Tagada

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les fraises Tagada faisant la rencontre du macaron. Une liaison d'amour et de tendresse.

Ingrédients:

Pour la meringue italienne :

- 40 g d'eau
- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de blancs d'œufs

Pour le mélange amandes :

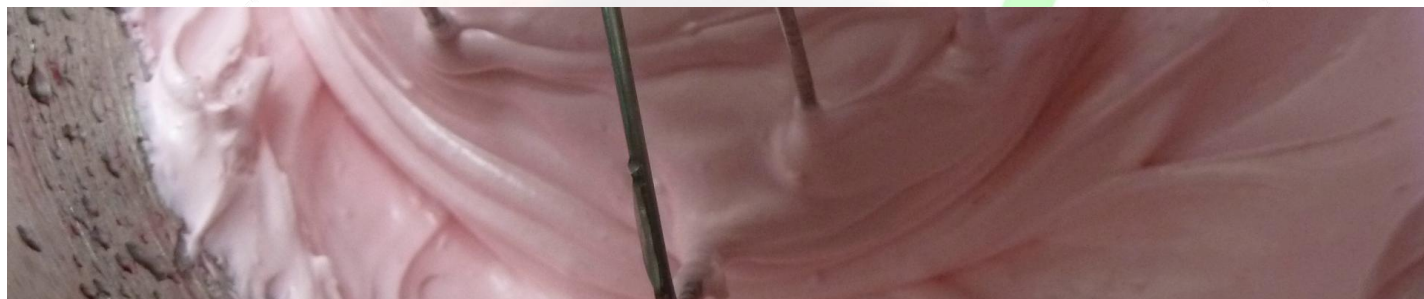
- 150 g de sucre glace
- 60 g de blancs d'œufs
- 150 g poudre d'amandes
- colorant rouge en poudre



Pour la ganache :

- 200 g de chocolat blanc
- 20 cl de crème liquide
- 30 fraises Tagada

Recette **15 à 18 pièces**
pour: **finis**



Réalisation de la recette:

Dans une casserole, mettre le sucre et un peu d'eau. Cuire à 120° C et **verser sur les blancs** en neige montés au préalable et avec du **colorant rouge**. Quand votre meringue est froide, la débarrasser et monter au batteur les blancs en neige. Ajouter le mélange de sucre glace et poudre d'amande et le colorant rouge. Vous pouvez passer au **tamis le sucre glace et la poudre d'amande** pour rendre plus fin et **plus léger ce mélange**. Certains pâtissiers professionnels passent **au robot-coupe** le mélange sucre glace et poudre d'amande pour qu'il soit le plus fin possible, ce qui permet d'avoir un meilleur résultat sur la finition des macarons.

Une fois avoir bien mélangé **les blancs d'œufs**, le sucre glace et la poudre d'amande, ajouter la meringue et **macaronnez** en rendant votre **appareil bien brillant**. Mettre dans une poche à douille votre appareil à macarons. Coucher des macarons de 2 à 3 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie et une feuille de cuisson. Tapoter votre plaque pour bien tasser et aplatir vos macarons. **Laisser croûter vos macarons** à l'air libre pendant environ 30 minutes. Au toucher, vos macarons doivent avoir formé une croûte sur le dessus. Cuire à four chaud 165° C pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir avant de les décoller de la feuille de cuisson. Chauffer la crème liquide doucement et



ajouter les fraises Tagada et chocolat blanc. Dissoudre le tout et laisser refroidir le tout. **Bien mélanger au fouet** une fois votre préparation refroidie. Vous pouvez ajouter quelques **fraises Tagada** râpées et mélanger délicatement la ganache. Terminer la préparation en remplissant les macarons à l'aide d'une poche à douille.

Les macarons se dégustent 1 voir 2 jours après avoir passé 1 ou 2 jours au réfrigérateur. Il faut les mettre dans une boîte hermétique et les manger 20 à 30 minutes après leurs sorties du réfrigérateur.

