



Les macarons à la fraise vanillée

Recette pour 36 macarons. Préparation : 20 min. Repos : 30 min. Cuisson : 20 à 25 min.

Ingrédients

Blancs d'oeufs : 3
Sucre glace : 210 g
Poudre d'amandes : 125 g
Sucre : 30 g
Colorant alimentaire : rouge, jaune et vert en poudre

Fraises : 200 g (*variété gariguette de préférence*)
Vitpris : 20 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka
Sucre en poudre : 50 g
Dés d'ananas : 50 g (*facultatif*)

Graines de sésame blanc ou blanc

Matériel

3 plaques à pâtisserie identiques
un robot avec couteau
un tamis
un batteur avec fouets à neige
une balance ménagère
papier sulfurisé
1 poche à douille large et lisse
1 poche à douille étroite et lisse
ou stylo alimentaire
une corne/spatule en plastique
un rouleau à pâtisserie
un cure-dents



Réalisation > les macarons

1. Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.
2. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Isoler environ 1/5 des blancs d'oeufs et lui ajouter ensuite une pointe de couteau de colorant vert dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène, ajouter une cuillère de colorant rouge et une pointe de jaune dans la grande part des blancs d'oeufs.
- il vous faut des blancs d'oeufs déjà séparés de leurs jaunes depuis la veille, et à température ambiante, ils seront ainsi optimisés pour la réussite de vos macarons. S'ils ne prennent pas fermement, vous avez toujours l'astuce d'ajouter quelques grains de sel fin ou quelques gouttes de jus de citron -
- pour cette recette, du colorant rouge liquide ne suffira pas à donner cette teinte soutenue, vous n'obtiendriez qu'un rose pastel, il vous faut du colorant en poudre -
3. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les 2 parts de blancs d'oeufs teintés, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
5. Dresser des coeurs de pâte rouge de 4 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce. Leur ajouter une pointe de pâte verte avec une douille plus petite ou un stylo alimentaire pour former la queue.
- pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du noeud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -

6. Répartir des graines de sésame sur les coeurs rouges formant les fraises, et les appuyer légèrement au cure-dents.

- il faut de la patience... -

7. Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit.

- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four. Il s'agit juste de laisser sécher les petits ronds de pâte à température ambiante sur la plaque -

8. Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides. Enfournier pour 20 minutes à 150°C. (25 à 30 minutes pour des macarons plus gros)

- cette technique de superposer 3 plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base ! -

Réalisation > la confiture de fraise vanillée

9. Rincer et équeuter les fraises.

10. Les faire compoter doucement dans une grande casserole avec le Vitpris, la vanille et le sucre en poudre. Mélanger fréquemment.

11. Passer ensuite au chinois ou au moulin à confiture pour ôter tous les pépins. Ajouter éventuellement des dés d'ananas. Verser dans un pot et laisser refroidir.

Montage

12. A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons.

- s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls, sinon poursuivez la cuisson -

13. Après la prise de la confiture, coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de cette garniture à la fraise vanillée.

Conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant. Bien sûr, ce n'est pas toujours facile de résister à la tentation...

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante. Mais n'oubliez pas qu'un macaron décongelé ne peut être recongelé ensuite !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com