

Fraises Label Rouge macaronées

0 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

500 g de fraises Label Rouge

Pâte à macarons :
125 g de poudre
d'amande
125 g de sucre glace
45 g de blanc d'oeuf
sirop : 125 g de sucre + 35 g d'eau

Préparation :

Macarons :
Fouetter les blancs.

Ajouter dessus le sirop cuit à 117°C,
de manière à réaliser une meringue italienne.

Mélanger l'ensemble.

Disposer des petits ronds sur une
plaque et cuire à 150°C, pendant 20 minutes.

Confiote de fraises :
Mettre à confire 300 g de fraises et 100 g
de sucre roux

Réaliser ¼ L de chantilly

Montage :
Réaliser des petits macarons en alternant
la chantilly et le restant des fraises.

Disposer la confiote dans une assiette.