



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.

Confite de fraises :

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

Réaliser $\frac{1}{4}$ L de chantilly

Montage :

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

Disposer la confite dans une assiette.

