



## 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.

