

L’éclair, macaron à la Fraises Label Rouge

0 personnes | Préparation : 60 min | Cuisson : 72 min

Ingrédients :

Pour les coques à éclair
75g d’amande en poudre
75g de sucre glace
25g de blanc d’œuf cru
25g de blanc à battre
25g d’eau
75g de sucre en poudre
Arôme fraise et colorant rouge, quelques gouttes

Pour la chantilly
150g de crème liquide
75g de sucre en poudre

Pour la garniture
12 Fraises Label Rouge moyennes

Pour le glaçage
150g de sucre glace
Quelques gouttes de citron et de colorant rouge

Pour la déco

Préparation :

Étape 1
Réalisation des coques
Réaliser tout d'abord une meringue italienne. Ajouter le sucre en poudre et l' eau dans une casserole et faites cuire 5 min à feu doux ou bien à 117°c avec un thermomètre à confiseur. Battre au robot 25g de blanc, une fois un peu monté ajouter votre sirop délicatement et laisser battre jusqu'à refroidissement complet. Réserver.

Étape 2
Dans un saladier ajouter 75g de sucre glace et 75g d'amandes en poudre. Mixer ces poudres et passer au tamis. Ajouter 25g de blanc d'œuf cru avec les poudres mixer et bien mélanger avec une cuillère. Ajouter votre colorant rouge et votre arôme fraise. Incorporer la meringue au mélange et mélanger tout doucement (vous devez avoir une pâte pas trop liquide).

Étape 3
Mettre votre appareil à macarons dans une poche à douille et faire 8 boudins sur du papier sulfurisé et laisser croûter 30 minutes. Cuire vos coques 13 min à 130°c et laisser refroidir.

Étape 4
Réalisation de la chantilly
Si vous utiliser un cul de poule, fouetter à l'aide d'un batteur électrique, en donnant un mouvement rotatif afin d'incorporer de l'air dans la crème. Si vous avez un batteur laisser battre une minute à vitesse réduite pour éviter d'en mettre partout. Ensuite ajouter le sucre en poudre et laisser environ une minute. Réserver bien au frais.

Étape 5
Réalisation du glaçage
Dans un saladier ajouter le sucre glace. Ajouter quelque goutte de citron et de colorant rouge. Bien mélanger avec un fouet si c'est trop liquide rajouter du sucre glace pour épaissir. Étalé avec une spatule le glaçage sur 4 boudins.

Étape 6
Montage de l'éclair macaron à la fraise

Retourner 4 boudins et ajouter 3 pointes de chantilly a l’aide d’une poche à douille munie d’une douille cannelée. Ajouter ensuite des tranches de fraises sur toute la longueur. Ajouter par dessus le deuxième boudin avec le glaçage dessus. Ajouter une petite fraise séchée pour la décoration.

Conseil(s) : Cuire vos fraises séchées quelques jours avant de réaliser votre éclair. Cuire à chaleur tournante pendant 60 minutes environ a 75 °C. min