

Religieuse macarons aux fraises Label Rouge

4 personnes | Préparation : 120 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

Pour les macarons
•120g de poudre d’amande
•210g de sucre glace
•30g de sucre semoule
•3 blancs d’œufs
•Colorant rose et rouge

Crème diplomate à la fraise
•350g de fraise
•85g de sucre

•1 feuille de gélatine
•20 cl de crème liquide entière
•20g de sucre glace
•165g de lait entier
•1 gousse de vanille
•2 jaunes d'œufs
•1 c à s de maïzena
•Colorant rouge (facultatif)

Préparation :

Étape 1
Commencez par préparer les macarons
Mixez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Tamisez l'ensemble pour éliminer les grains d'amande trop gros restant.
Commencez à monter les blancs en neige et ajoutez la moitié du sucre semoule quand les blancs commencent à mousser. Continuez à battre les blancs et ajoutez le reste de sucre semoule et le colorant lorsqu'ils commencent à durcir. Finissez de monter les blancs en neige jusqu'à qu'ils soient bien fermes.
Ajoutez la moitié du mélange poudre d'amande/sucre glace et incorporez délicatement avec la maryse de haut en bas. Quand le mélange est homogène, incorporez le reste du mélange aux blancs jusqu'à obtenir un mélange brillant et lisse qui forme un ruban en retombant.

Étape 2
A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille ronde de 8mm, dressez 8 dômes de 8-9cm et 8 dômes de 4-5 cm sur du papier sulfurisé déposé sur une plaque de cuisson (ne placez pas les dômes de tailles différentes sur la même plaque).
Laissez les macarons crouter pendant au moins 30 min. Ils sont prêts à cuire quand ils ne collent plus au doigt.

Étape 3
Déposez la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques.
Enfournez les macarons 14 minutes à 150°C pour les petit et 21min pour les grands (ce temps de cuisson peut légèrement varier d'un four à l'autre).

Étape 4
Préparez ensuite la crème pâtissière-chantilly à la fraise
Commencez par préparer la compotée de fraise. Mettez la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Dans une casserole, placez 150g de fraises équeutées et coupées en morceaux avec 50g de sucre et 3 c. à soupe d'eau. Portez le mélange à ébullition et laissez cuire 5min à feu doux. Ajoutez la gélatine et mélangez. Mixez la préparation et tamisez pour éliminer les graines. Mettez de côté.

Étape 5
Faites bouillir le lait avec la vanille (coupez la gousse de vanille en deux et prélevez les grains à l'aide d'un couteau).
Pendant ce temps blanchissez les jaunes avec 35g de sucre. Ajoutez-y ensuite la maïzena et mélangez à nouveau. Versez le lait chaud tout en fouettant. Replacez la préparation dans la casserole et faites chauffer à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement de la préparation. Ajoutez la compotée de fraise à la crème pâtissière et mélangez. Vous pouvez colorer la préparation pour une couleur plus soutenue. Placez au frais.

Étape 6
Montez les 20 cl de crème liquide entière en chantilly bien fermes avec le sucre glace.
Lorsque la crème pâtissière et entièrement refroidie, mélangez là délicatement à la chantilly. Jusqu'à obtenir une préparation homogène et légère. Conservez au frais.

Étape 7
Procédez au montage. Garnissez les coques de macaron à l'aide de fraises fraiches et de la crème à la fraise. Collez un petit macaron sur un grand à l'aide d'une pointe de crème. Conservez au frais et consommez dans les 24h.

Conseil(s) : Placez le fouet et le bol au congélateur 30 min à l'avance pour réussir votre crème fouettée. min