



Macarons à la fraise tagada

Pour les macarons :

Sucre glace	150 gr
Poudre d'amandes	150 gr
Colorant poudre rose	QS
Blancs d'œufs	55 gr
Eau	38 gr
Sucre	150 gr
Blancs d'œufs	55 gr

Pour la crème tagada :

Lait entier	160 gr
Bonbons fraises tagada	160 gr
Maïzena	20 gr
Beurre mou	20 gr

- Mettre l'eau et le sucre à cuire à 118°C. Dès que la sonde indique 115°C commencer à monter les 55 gr de blancs.
- Mixer le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajouter le colorant poudre et passer le tout au tamis (sucre glace, amandes et colorant).
- Mettre la poudre dans un saladier et y ajouter les autres 55 gr de blancs d'œufs crus et mélanger bien afin d'avoir une pâte d'amande rose.
- Verser le sucre cuit à 118°C sur les blancs montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement.
- Dresser les coques sur une plaque recouverte de papier cuisson avec une douille n°8 et laisser croûter 20 à 30 minutes.
- Préchauffer le four à 150°C et cuire les coques 12 minutes. Laisser refroidir complètement avant de les décoller.

- Mettre le lait et les fraises tagada à chauffer jusqu'à ce que les bonbons soient complètement fondus. Ajouter la maïzena et laisser épaissir à feu doux.
- Retirer du feu et laisser refroidir puis mettre au frais. Une fois la préparation froide, y incorporer le beurre mou et fouetter. Mettre en poche et garnir les macarons. Remettre au frais afin de figer la crème.

Bonne dégustation