

Macarons fraise & menthe

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 150g de sucre glace
- 150g de poudre d'amande
- 55g de blancs d'œufs (1) à température ambiante
- 55g de blancs d'œufs (2) à température ambiante
- 37g d'eau
- 150g de sucre semoule
- 200g de fraises
- 70g de sucre
- 15g de jus de citron vert
- 5g de feuilles de menthe

Préparation

1. Une nouvelle recette de macarons, cette fois-ci garnis d'un confit de fraises à la menthe.
2. Vous pouvez aussi utiliser cette recette pour un confit de fraises simple, ou avec du basilic, ou des zestes de citron... Ici j'ai ajouté de la menthe pour la fraîcheur, ça va super bien avec la fraise et ça permet de désucrer un peu les macarons.
3. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
4. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
5. Quand le sirop est à 118°C, versez-le en filet sur les blancs d'œufs et continuez à battre jusqu'à obtenir une meringue brillante.
6. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre.
7. Quand le mélange est homogène, ajoutez le reste de meringue italienne en mélangeant à l'aide d'une corne ou d'une maryse (c'est le macaronage).
8. Quand la pâte fait le ruban, versez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1 cm environ.
9. Pochez les coques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
10. Laissez-les sécher pendant environ 15 minutes à l'air libre (quand vous posez le doigt dessus, délicatement bien sûr, si ça ne colle pas ils sont prêts à cuire !
11.).
12. Pendant ce temps, préchauffez le four à 140°C environ (à ajuster bien sûr selon votre four !
13.).
14. Saupoudrez les coques de poudre de fraises lyophilisées avec un tamis.
15. Enfournez les coques pour environ 12 minutes de cuisson (température et temps de cuisson à ajuster selon votre four).
16. Mettez les fraises coupées en morceaux avec le sucre et le jus de citron dans une casserole et mettez à cuire à feu doux.
17. Quand les fraises ont bien relâché leur jus, mettez sur feu moyen et faites réduire en remuant régulièrement jusqu'à avoir une texture épaisse, comme une confiture.
18. Hors du feu, ajoutez la menthe hachée et laissez refroidir totalement.
19. Ensuite, garnissez vos macarons, et laissez-les au frais quelques heures ou une nuit avant de vous régaler !

