# MACARONS INSPIRATION FRAISE

##### Une recette originale de l'Ecole Gourmet

## Pour environ quarante macarons

### MACARONS

|  |  |
| --- | --- |
| 150 g Poudre amandes 150 g Sucre glace  50 g Blancs  50 g Blancs 150 g Sucre semoule 50 g Eau | Tamiser ou mixer ensemble la poudre d’amandes et le sucre glace.Cuire les 150 g de sucre semoule et l’eau à 110/112°C, et verser sur les blancs montés.Monter jusqu’à ce que le mélange tiédisse.Ajouter les 50 g de blancs non montés et le colorant en poudre.Mélanger aux poudres et macaronner jusqu’à l’obtention d’une texture au ruban.A l’aide d’une poche munie d’une douille n°8, pocher les macarons sur papier sulfurisé et enfourner à 140ºC, chaleur tournante pendant 12/13 mn. |

### GANACHE INSPIRATION FRAISE

|  |  |
| --- | --- |
|  180 g Pulpe de fraise 290 g Inspiration fraise 30 g Miel | Chauffer la pulpe de fraise avec le miel. Verser en plusieurs fois sur la couverture de fruit partiellement fondue. Bien émulsionner et laisser cristalliser au frigo dans une barquette.  |

### MONTAGE

|  |
| --- |
| Retourner les macarons cuits et refroidis, les garnir de ganache à la poche et les assembler 2 par 2.Vous pouvez conserver les macarons au congélateur. |