# [Macaron à la fraise au sirop de coquelicot](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317713/1179683479/macaron_a_la_fraise_au_sirop_de_coquelicot.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Imprimer  |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=317713)  |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=317713)  |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=317713&f_type=a)  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Macaron à la fraise au sirop de coquelicotAgrandir la photo Recette proposée par [Sandrine Baumann](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/4325828/1127133561/sandrine_baumann.shtml) picto_citationVoici une version fruitée et très parfumée des macarons. " [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/4325828/1127133561/1/sandrine_baumann.shtml) |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 60 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 15 mn **Temps total :** 90 mn  |

**Pour 8 personnes :**    2 barquettes de petites Guariguettes    1 pot de confiture [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) maison    175 g de sucre glace    125 g de poudre d’amande    110 g de blancs d’oeufs    75 g de sucre semoule    3 cuillères à soupe de sirop de coquelicot    1 cuillère à soupe de graines de pavot    quelques gouttes de colorant rouge  |

 |
| *
* Préparation
*
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préchauffez votre four à 160°C (thermostat 5). Réduisez le sucre glace et la poudre d’amande en poudre très fine dans un robot, puis tamisez le tout. Ajoutez les graines de pavot. Montez les blancs d’œufs en neige, les serrer avec le sucre, et mélangez jusqu’à l’obtention d’une préparation ferme et brillante. Vous obtenez ainsi une meringue. Incorporez ensuite délicatement le mélange tamisé dans la meringue à l’aide d’une maryse, en rabattant la préparation sur elle-même. L’[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) doit devenir brillant et réaliser un ruban. Ajoutez quelques gouttes de colorant rouge et mélangez délicatement.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     A l’aide d’une poche à douille, dressez les coques sur une plaque perforée recouverte d’une feuille de papier sulfurisé. Laissez les macarons croûter 15 minutes à température ambiante, puis cuire 15 minutes à four chaud.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Dans un bol, mélangez la confiture de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) avec le sirop de coquelicot. Déposez à l’aide d’une petite cuillère à café, une [noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) de confiture sur la moitié des coques, ou bien si vous avez l’habitude avec une poche. Posez dessus quelques [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) équeutées (et coupées si elles sont trop grosses), et recouvrez avec une seconde coque. Faites de même pour les autres macarons et disposez-les sur un joli plat. Dégustez avec une flûte de champagne rosé ou bien avec un café.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** J’ai créé cette recette pour rendre hommage à Christophe Felder pour le remercier de partager avec nous tous ses petits secrets de pâtissier à travers de ses magnifiques livres. De plus, je trouve que l’association pavot-fraises-coquelicot est réussi et très parfumé. |

 |
|  |