**Macaron fraise Tagada**

**Ingrédients**

**Pour la coque des macarons**

* > 500 g de poudre d'amandes blanches
* > 500 g de sucre glace
* > 12 oeufs
* > 500 g de sucre cristal
* > colorant rouge fraise

**Pour la ganache**

* > 100 cl de crème liquide
* > 100 g de fraises Tagada
* > feuilles de gélatine

**Recette**

Etape 1 : les coques de macarons  
Tamiser le mélange sucre glace et poudre d'amandes. Ajouter 5 blancs d'œufs et malaxer.  
Ajouter du colorant rouge fraise si besoin.  
Cuire le sucre avec 75g d'eau à 118°. Monter 5 blancs d'œufs, ajouter le sucre cuit lentement pour obtenir une meringue italienne.  
Lorsque la meringue est tiède, la verser en 3 fois dans le premier mélange.  
Le mélange est prêt quand il est brillant et retombe en faisant un ruban.  
Dresser vos boules de macarons à l'aide d'une poche à douille.  
Laisser sécher à température ambiante pendant 20 minutes avant de les cuire à 160° pendant 8 minutes.  
  
Etape 2 : la ganache  
Faire bouillir 50cl de crème.  
Ajouter les fraises Tagada et laisser fondre.  
Ajouter la gélatine et mixer.  
Réserver au frais.  
  
Etape 3 : la crème chantilly  
Monter 50cl de crème en chantilly bien ferme.  
Ajouter à la ganache à la fraise.  
  
Etape 4 : le dressage  
Garnir la face plate des coques de macarons avec la crème. Coller une autre coque dessus.