**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.