

# Macarons fraise-rhubarbe

## Pour 30 macarons

### Les coques

90g de blancs d'œuf

125g de sucre

125 de sucre glace

125 de poudre d'amande

Colorants en poudre vert et rose

### Ganache

75g de coulis de fraise

100g de chocolat blanc

1/4feuille de gélatine

1 petite tige de rhubarbe

3 cuil à soupe de coulis de fraise

1 cuil à soupe de sucre

Rhubarbe caramélisée: Lavez, épluchez et coupez la rhubarbe en brunoise (tout petits morceaux), faites caraméliser ces morceaux dans une casserole avec 3 cuillères à soupe de coulis de fraise et 1 cuillère à soupe de sucre, attention ne laissez pas trop cuire sinon vous aurez une compote les morceaux de rhubarbe doivent rester un peu croquants.

Ganache fraise: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mettez le coulis de fraise à chauffer dans une casserole puis incorporez le chocolat blanc. Une fois que la ganache est bien lisse ajoutez la feuille de gélatine essorée hors du feu et mélangez bien. Réservez au frais pendant 2-3 heures.

Les coques : Préchauffez le four à 160° en chaleur tournante.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace, ajoutez le colorant poudre vert.

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre puis quand ils commencent à mousser versez le restant du sucre. Les blancs doivent être lisses, brillant et fermes (ils doivent former le bec d'oiseau).

Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace sur les blancs en neige et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance semi-liquide (il doit s'écouler en formant un ruban quand vous soulevez la spatule), ajoutez un petit peu de colorant en poudre rose et mélangez grossièrement pour que le colorant forme une sorte de marbrage. Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Formez les macarons sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, tapotez les dessous de la plaque pour aplanir les coques et éliminer les bulles d'air.

Enfournez à 160° en chaleur tournante pendant 10-12 minutes.

(Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, retournez la plaque à mi cuisson)

Laissez refroidir les coques.

Quand les coques sont froides et que la ganache à la fraise a reposée, remplissez une poche à douille avec cette dernière et déposez-en un peu sur la moitié de vos coques en formant une couronne, déposez un peu de rhubarbe caramélisée au centre et refermez les macarons avec l'autre moitié des coques et régalez-vous!!!