

# Macaronade de fruits rouges, zest de citron, crème Tagada, gelée d'eau de framboise

Recette pour 4 personnes

## Description

Sur des tons de différents rouge, vous avez un macaron déstructuré avec des fruits frais. Le tout rehaussé de zests de citron et d'une crème Tagada acidulée.

## Ingrédients

### Pâte à macaron

- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre
- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 3 Gr Colorant rouge alimentaire

### Crème Tagada

- 70 Gr Fraises tagada
- 500 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Feuille(s) Gélatine

### Garnitures de fruits rouge

- 12 Unité(s) Fraise(s)
- 1 Casseau(x) Framboises
- 0.50 Unité(s) Citron
- 25 Gr Sucre
- 20 Unité(s) Jeunes pousses de betterave

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four à 310 F°**

### Pâte à Macaron

Passer au robot culinaire la poudre d'amande et le sucre glace et passer ensuite le tout au tamis. Au batteur électrique, monter les blancs et ajouter le sucre graduellement. Fouetter jusqu'à ce que les pics formés soient fermes et la meringue brillante. Ajouter le colorant au dernier moment. Mélanger votre meringue avec la poudre, en écrasant bien votre appareil (macaroner), jusqu'à la consistance souhaitée. Dresser les macaron sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin à l'aide d'une poche à pâtisserie. Cuire environ 15 minutes.

### Crème Tagada

Dans une casserole, porter à ébullition les fraises Tagada et la crème. À l'aide d'un fouet mélanger de manière à dissoudre toutes les fraises. Ajouter hors du feu la gélatine réhydratée et bien mélanger.

### Fruits Rouges

Lavez les fraises à l'eau froide, les équeuter, puis les couper en deux ou en quatre suivant leur grosseur. Dans un bol mélangez les avec un peu de sucre, les réserver au frigo. Coupez quelques framboises en deux sur le sens de la hauteur. Lavez le citron, vous réaliserez les zests au dernier

moment sur l'assiette directement.

### Montage

Dans une assiette ronde, faites en sorte de centraliser votre dessert. à l'aide d'une poche à pâtisserie, réalisez des boules de crème Tagada, faites des boules de différents diamètres. Déposez ici et là les fraises et les framboise de manière harmonieuse. Déposez trois coques de macaron par assiette, dans des positions très différentes. Il ne vous reste plus qu'à zester le citron sur l'ensemble de l'assiette, finalisez avec les jeunes pousses de betterave.

**Bon appétit!**