

Macarons fruits frais, zests d'agrumes, gelée orange et mangue

Recette pour 4 personnes



Description

Une belle combinaison d'agrumes rafraîchissants, avec des coques de macaron à la crème de fraise Tagada. Le tout agrémenté de textures gélifiées à base d'orange, de mangue et de mandarine.

Ingrédients

Coques de 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
- 125 Gr Sucre rouge

Crème de Tagada

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

Suprêmes d'agrumes

- 2 Unité(s) Orange
- 1 Unité(s) Pamplemousse rose
- 1 Zeste(s) Lime
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Gelée d'orange et mangue

- 125 Ml Jus d'orange
- 125 Ml Jus de mangue
- 3 Feuille(s) Gélatine

Laque de Mandarine

- 150 Gr Pulpe de mandarine
- 15 Gr Sucre
- 1.50 Gr Agar-agar

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Coques de Macaron

Passez au robot culinaire la poudre d'amande et le sucre glace, puis passez le tout au tamis. Au

batteur électrique, montez les blancs et ajoutez le sucre graduellement. Fouettez jusqu'à ce que les pics formés soient fermes et la meringue brillante. Ajoutez le colorant au dernier moment. Mélangez votre meringue avec la poudre, en écrasant bien votre appareil (macaronner), jusqu'à la consistance souhaitée. Dressez les macarons sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin à l'aide d'une poche à pâtisserie. Cuire environ 7 minutes, tournez la plaque dans le four, puis ajoutez 5 minutes de cuisson.

Crème Tagada

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

Suprêmes d'agrumes

Pelez à vif les agrumes. Avec délicatesse, prélevez les suprêmes de chacun. Dans un bol, mélangez-les ensemble et ajoutez le sirop.

Gelée de mangue orange

Portez à ébullition le jus d'orange. Une fois les feuilles de gélatines réhydratées, égouttez-les dans vos mains, puis plongez-les dans le jus d'orange chaud pour les faire fondre. Ajoutez le jus de mangue à la préparation, puis mélangez bien. Coulez la gelée dans une plaque, laissez-la une nuit dans le frigo idéalement. Coupez la gelée aux dimensions souhaitées.

Laque de mandarine

Mélangez l'agar-agar avec le sucre, ajoutez-le à la pulpe de mandarine. Dans une casserole, portez le tout à ébullition (au moins une minute) sans cesser de fouetter le mix. Versez la gelée dans un bol, et laissez-la une nuit au frigo. Le lendemain, passez la masse au blender, de manière à obtenir un gel bien lisse. Si nécessaire, allongez le gel avec de l'eau, pour obtenir la consistance souhaitée.

Montage

Sur une assiette, réalisez de belles boules de chantilly à la fraise Tagada, puis déposez ici et là 3 coques de macaron. Disposez soigneusement dans l'assiette les suprêmes d'agrumes à la vanille. Finalisez avec le zeste de lime et les morceaux de gelée à l'orange et mangue, puis réalisez de belles boules de laque de mandarine à l'aide d'une pipette.

Bon appétit!