

N°209



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Macaron champagne rosé et fraises



Préparation : 30 Min - Cuisson : 40 Min

Pour 6 personnes

Sucre glace : 175 grammes | Poudre d'amande : 125 grammes |

Blancs d'oeuf : 105 grammes | Colorant poudre rouge : 2 Pincées |

Sucre semoule : 75 grammes

Pour la garniture : Champagne rosé : 25 centilitres |

Sucre glace : 10 grammes | Agar Agar : 2 grammes |

Fraises : 200 grammes

Préchauffer le four à 160 °C. **Monter** les blancs d'œufs en neige, **ajouter** le sucre semoule et **meringuer** jusqu'à obtenir une préparation ferme et brillante.

Dans le cutter, **réduire** la poudre d'amande et le sucre glace en fine poudre, puis **tamiser** l'ensemble.

Incorporer ce mélange aux blancs avec le colorant rouge (attention au dosage, la couleur doit être rose pastel) et **mélanger** correctement. A l'aide d'une corne en plastique, "macaroner" la préparation (rabattre délicatement la préparation sur elle-même en prenant l'ensemble de la masse, l'appareil doit devenir moelleux et brillant et réaliser un ruban). A l'aide d'une poche à douille, **dresser** les macarons sur une feuille de papier cuisson et les **laisser croûter** à température ambiante pendant 15 min. Les **enfourner** ensuite à 160 °C durant 15 à 20 min.

Faire chauffer à 80 °C environ 5 cl de champagne rosé, puis **ajouter** l'agar-agar et le sucre glace et **laisser tiédir**. **Ajouter** ensuite le reste de champagne puis couler la gelée dans un plat large, sur une épaisseur de 5 mm. **Conserver** ensuite au frais. A l'aide d'un emporte-pièce de la taille des coques de macaron, **couper** des pièces de gelée dans le plat. **Laver** et **équeuter** les fraises. Poser un morceau de gelée sur une coque de macaron, puis quelques lamelles de fraises. **Fermer** avec une autre coque.

Le plus du chef : Attention, vérifiez le dosage de l'agar-agar car sa puissance de gélification varie selon les marques. Vous pouvez préparer les coques à l'avance, par contre vous devrez les garnir le jour de leur consommation pour en apprécier toutes les saveurs.

- Nez : frais de petits fruits rouges, de noyau avec une pointe minérale.
- Bouche : de la finesse, grain serré.



le conseil de votre caviste :

Nicolas 1° cuvée brut rosé
Champagne

Et aussi :

Monmousseau Cuvée JM
Méthode traditionnelle brut
Touraine brut

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION