

Macarons cheesecake aux fraises

Ingrédients:

Pour environ 32 coques (16 macarons) avec cercles de 3.5 cm de circonférence.

55 g de blanc d'œuf (t° pièce)

55 g de sucre blanc

70 g de poudre d'amande

75 g de sucre à glacer

Colorant en pâte **rose** (pour fraise)

Étapes:

Tamiser la poudre d'amande et le sucre à glacer. (Ne pas sauter cette étape !). Réserver.

Bien monter les blancs d'œuf jusqu'à obtenir des pics fermes. Ajouter graduellement en 3-4 fois le sucre en continuant de battre. À cette étape-ci, ajouter le colorant. (en pâte de préférence, **rose** pour fraise).

Lorsque les blancs sont bien montés, à l'aide d'une spatule, ajouter doucement le mélange tamisé (en 5-6 fois). Mélanger en partant du centre vers le bord en tournant le bol tout en mélangeant. Ceci est l'étape du macaronnage. Ne pas trop brasser. Macaronner jusqu'à ce que la préparation s'étende doucement vers les parois du bol et que la pâte forme un ruban lorsqu'on la soulève avec la spatule.

Mettre dans une poche à pâtisserie et faire des macarons selon la grosseur désirée sur une feuille de papier parchemin. Pour des macarons uniforme, utiliser une feuille gabarit placée sous le papier parchemin. Frapper la plaque à plat sur un plan de travail à deux ou trois reprises pour étaler légèrement les macarons.

Laisser sécher environ 45 minutes (+ ou moins). Au toucher, il faut que la surface du macaron soit non collante et un peu ferme. Ne pas oublier d'enlever la feuille gabarit sous le papier parchemin.

Cuisson: Four à 250-265 °F , de 18 à 20 minutes (+ ou moins selon format). Les macarons doivent être fermes au toucher. Si four à convection a comme température minimum 325 °F, il suffit de faire la cuisson à cuisson conventionnel en plaçant une cuillère de bois pour entrouvrir la porte du four durant la cuisson.

Note de BM: J'ai cuit à 260 °F four convection 15 minutes (vérifier à partir de 10 min. car la durée de cuisson varie selon les fours) pour 32 coques avec cercles de 3.5 cm de circonférence. Les macarons ne doivent pas dorer lors de la cuisson. Vérifier que le dessous soit cuit. S'il reste collé au papier parchemin, continuer la cuisson.

Garniture cheesecake aux fraises.

Ingrédients:

2 cuil. à soupe (30 g) de sucre
Zeste de 1/2 citron
2-3 onces (~~60 g~~ 90 g) de fromage à la crème ramolli
1/2 cuillère à thé de jus de citron
1/4 cuillère à thé de vanille
1/4 tasse (60 g) de crème 35 %
2 cuil. à soupe (30 g) de confiture aux fraises

Note de BM:

J'ai ajouté (Pour la crème stabilisée)
1/4 cuil. à thé de gélatine neutre

Étapes:

Dans un petit bol, fouetter la crème 35 %. Réserver au frigo.

Dans un plus grand bol, mélanger ensemble le sucre, le zeste durant une minute. Ajouter le fromage à la crème ramolli et bien battre pour rendre le mélange homogène et léger. Ajouter le jus de citron et la vanille. Utiliser une spatule pour bien racler le tour du bol. Ajouter la confiture aux fraises et bien battre de nouveau. Réserver.

Ajout de BM:

Dans un mini bol, faire gonfler 1/4 cuil. à thé de gélatine neutre dans 1 cuil. à thé d'eau froide. Attendre qq minutes puis chauffer jusqu'à ce que la gélatine soit fondue. (attention, c'est à peine qq secondes au micro-ondes).
Ajouter la gélatine fondue au mélange fromage fraises. Bien battre de nouveau. Ajouter ensuite la crème fouettée en pliant avec une spatule.

Mettre la préparation dans une poche à douille et faire refroidir au frigo avant de garnir les coques.

Si les coques sont au frigo, les sortir un peu à l'avance pour qu'ils soient à la t° de la pièce avant de les garnir de la préparation et déguster.

Source: [Viens te faire plaisir](#)

Par: [Blanc-manger](#)