



Macarons à la fraise de Phalempin

Pour 4 personnes

125 g de poudre d'amandes • 225 g de sucre glace • 25 g de blanc d'œufs
• 40 g de sucre semoule • quelques gouttes de chicorée liquide.

Crème chantilly : 200 g de crème épaisse • 50 g de sucre semoule.

1 gousse de vanille.

Cloche en sucre : 120 g de sucre ou d'isomalt (édulcorant plus facile à travailler que le sucre qui se trouve en magasin spécialisé)

- Passer 125 g de poudre d'amandes et 225 g de sucre glace au robot coupe, puis tamiser (ce mélange doit être fin et sec).
- Monter les blancs d'œufs au batteur, y ajouter progressivement 40 g de sucre semoule jusqu'à obtenir les blancs bien serrés.
- Incorporer une partie de ces blancs montés au mélange sucre amande, y ajouter le reste des blancs jusqu'à ce que cela fasse ruban.
- Ajouter quelques gouttes de chicorée liquide.
- Disposer, à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, les macarons à intervalles réguliers sur des feuilles de papier sulfurisé.
- Laisser croûter 20 minutes à température ambiante.
- Cuire au four 10 minutes environ (150°)

POUR LE DRESSAGE

- Garnir les macarons d'une crème chantilly parfumée à la vanille. Prendre de belles fraises de même calibre et en garnir le dessus.
- Amener le sucre (ou l'isomalt) et l'eau à 150° C et, à l'aide d'une spatule, créer un mouvement de gauche à droite. Faire ce mouvement au dessus d'une louche retournée très légèrement huilée. Laisser refroidir, couper les fils dépassants. Retirer avec précaution.
- Décorer avec la cloche en sucre. Servir aussitôt.

Tartelettes aux fraises de Phalempin

Pour 6 personnes

Pâte sablée • 400g de fraises • 2 cuillère à soupe de sucre

- Laver, égoutter les fraises. Les couper en tranches fines.
- Préchauffer le four th.6 (180°) et beurrer les moules. Garnir les moules de la pâte sablée sur 3 mm d'épaisseur environ, piquer la pâte et faire cuire 12 à 15 minutes en surveillant la cuisson. Conseil pour faciliter la dorure de la pâte : avant la fin de cuisson, passer du jaune d'œuf sur les fonds à l'aide d'un pinceau et remettre au four 5 minutes en surveillant la couleur. Sortir du four et garnir les fonds de tartelette d'une confiture de fraises ou d'une compote de fraises.

Compote de fraises : utiliser 100 g de fraises (les plus mûres de la barquette), les faire fondre doucement à feu doux et ajouter 2 cuillères à soupe de sucre.

Avant de servir, disposer les tranches de fraise fraîches, décorer en ajoutant une feuille de menthe, une framboise et une noisette de chantilly.

