

## Fraises Jean Cocteau

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- SUCRE IMPALPABLE	175g
- AMANDES HACHÉES	100g
- KIRSCH	5-6 c à soupe
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- FRAISES	500g
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- VIOLETTES CRISTALLISÉES	Pour la décoration(option)
- AMANDES EFFILÉES	Pour la déco (option)

### Recette:

- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans un saladier, mélangez le blanc d'œuf avec 75g de sucre impalpable et ajoutez ensuite les amandes hachées et homogénéisez tous ces ingrédients.
- Disposez de petits tas de pâte (1 c à café par macaron – environ 14-15 pièces) sur la plaque de four chemisée de papier sulfurisé.
- Enfournez pendant 11 minutes.
- Laissez refroidir avant de les décoller de la plaque de cuisson.
- Coupez les macarons refroidis en 4 et placez-les dans le fond d'un plat creux à hauts bords.
- Arrosez de Kirsch.
- Nettoyez les fraises, coupez-les en 2 et répartissez-les sur les macarons imbibés.
- Battez la crème fraîche avec les 100g de sucre impalpable restant et le sucre vanillé. Elle doit être bien épaisse.
- Recouvrez les fraises avec cette crème chantilly puis décorez avec les violettes cristallisées puis maintenez au frais jusqu'à dégustation.

### Remarque:

Les violettes peuvent être remplacées par des amandes effilées grillées.  
 Pour plus de facilité, cette recette peut également être réalisée avec des macarons (tendres) achetés !

