



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Macarons à la clémentine et au chocolat blanc

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 2 clémentines
- 1/2 tasse de sucre
- 3 blancs d'œufs
- 4 cuillères à thé de fécule de maïs
- 2 tasses de flocons de noix de coco non sucrés
- 1 1/4 cuillère à thé de zeste de clémentine
- 2 oz de chocolat blanc fondu

Préparation	30 minutes
Cuisson	50 minutes
Repos	5 minutes
Portion(s)	24 portions

### PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, mélanger les clémentines et 1/4 t (60 ml) de sucre. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une confiture. Laisser refroidir.
2. Dans un grand bol, battre les blancs d'œufs, 1/4 t (60 ml) de sucre et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter les flocons de noix de coco, 1 c. à thé (5 ml) du zeste de clémentine et la confiture de clémentines, et mélanger. Laisser reposer 5 minutes.
3. Façonner la préparation en boules de 1 c. à tab (15 ml). Déposer les boules sur 2 plaques de cuisson tapissées de papier parchemin. Cuire, une plaque à la fois, au four préchauffé à 300 °F (150 °C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les macarons soient légèrement dorés. Laisser refroidir complètement. Parsemer les macarons du chocolat blanc fondu et du reste de zeste de clémentine.