

# LES RECETTES DU RESTO'



## Ingrédients 8 personnes

- > 80g de sucre glace
- > 80g de poudre d'amande
- > 2x45g de sucre en poudre
- > 2 blanc d'œuf
- > Colorant au choix
  
- > 150g de sucre en poudre
- > 400g de clémentines (produit fini)

### UN FRUIT

Riche en vitamine C et en calcium ;  
Bon pour la circulation sanguine ;  
Peu calorique ;  
À consommer de novembre à janvier.

### ASTUCES

Elles se conservent une semaine à température ambiante, mais on peut aussi les conserver au réfrigérateur dans le bac à légumes, afin de leur éviter tout risque de déshydratation.

### LA VITAMINE C ?

Elle booste le système immunitaire et réduit la fatigue avec des effets positifs sur la peau !

# MACARONS À LA CLÉMENTINE

avec le Restaurant Scolaire DE MOURENIX

**30'**  
préparation

**20'**  
repos

**10'**  
cuisson

## Étapes

### Les macarons

- > Battez les blancs d'œufs en neige.
- > Ajoutez progressivement le sucre en poudre et le colorant, jusqu'à ce que les blancs soient bien figés (accrochés à votre fouet, ils doivent avoir une forme de « bec d'oiseau »).
- > Ajoutez le mélange sucre glace / amandes en le tamisant (avec une passoire fine).
- > Procédez au « macaronage » : avec une spatule, mélangez délicatement de l'extérieur vers l'intérieur afin de casser légèrement les blancs.
- > Remplissez une poche à douille avec la pâte à macarons.
- > Sur une feuille de papier sulfurisé, faites des petits tas de pâte. La douille au plus proche de la plaque pour des macarons fins.
- > Laissez reposer vos macarons 20 min : « croûtage ».
- > Préchauffez le four à 140° avec une plaque à l'intérieur, puis disposez la plaque à macarons sur la plaque déjà chaude pour 12 min de cuisson.

### Marmelade de clémentines

- > Nettoyez les fruits : pelez-les, et otez les membranes blanches.
- > Coupez les quartiers de clémentines en dés.
- > Dans une casserole, mélangez les dés de clémentines et les 150g de sucre.
- > Laissez cuire pendant 20 min à feu doux. Remuez fréquemment !
- > Puis, laissez refroidir.
- > Étalez la marmelade sur vos macarons.



Retrouvez toutes les recettes du Restaurant Scolaire sur  
[mourenx.fr/les-recettes-du-resto](http://mourenx.fr/les-recettes-du-resto)