



## Étoiles mandarine-cannelle

🕒 1 h + 6 h de séchage + 5 min au four  sans gluten

Pour le kit d'ustensiles pour étoiles à la cannelle  
Pour env. 50 pièces

**3 blancs d'œufs frais** (env. 105 g)  
**1 pincée de sel**  
**250 g de sucre glace**  
**50 g de sucre glace**

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter les 250 g de sucre glace, fouetter un instant, en réserver 100 g dans un petit bol, ajouter les 50 g de sucre glace tamisé, mélanger. Garder le glaçage à couvert au réfrigérateur.

**1 mandarine**  
**350 g d'amandes moulues**  
**1½ c. s. de cannelle**

Rincer la mandarine sous l'eau très chaude, éponger, ajouter le zeste râpé au reste de la neige avec les amandes et la cannelle, rassembler en pâte. Abaisser la pâte par portions sur env. 1 cm d'épaisseur dans un sachet en plastique fendu ou sur un peu de sucre, décoller avec une spatule.

**1 mandarine**

À l'aide du pochoir, répartir le glaçage sur la pâte, à env. 2 mm d'épaisseur, découper des étoiles Ø env. 5 cm en trempant régulièrement l'emporte-pièce dans du sucre, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Rincer la mandarine sous l'eau très chaude, éponger, râper le zeste par-dessus. Laisser sécher env. 6 h ou toute la nuit à température ambiante.

Préchauffer le four à 220° C.

**Cuisson:** env. 5 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

**Suggestion:** remplacer la moitié des amandes par des noix.

**Conservation:** env. 2 semaines dans une boîte hermétique.

**Pièce:** 62 kcal, lip 3 g, glu 5g, pro 2 g