

Calissons



POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 5 MIN

Ingrédients

250 g de poudre d'amandes
250 g de sucre glace
2 c.à.s d'eau de fleur d'oranger
500 g de melon confit *
50 g d'orange confite *


1/2 blanc d'oeuf
150 g de sucre glace

Ustensiles spécifiques :
Cadre métallique de 1 cm de hauteur
Quelques feuilles de papier azyrne

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

Recette

- 1 Versez la poudre d'amandes dans une casserole, ajoutez 250 g de sucre glace et l'eau de fleur d'oranger puis cuisez à feux doux en mélangeant jusqu'à ce que le mélange soit sec et non collant.
- 2 Coupez les fruits confits en morceaux puis mixez-les finement et longuement avec la pâte d'amandes jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
- 3 Etalez les feuilles de papier azyrne sur une plaque à pâtisserie et posez-y un cadre métallique de 1 cm de hauteur, versez la préparation et lissez à la spatule. Laissez reposer 48 h dans un endroit frais et sec.

- 
- 4 Mélangez ensuite 150 g de sucre glace et le demi blanc d'oeuf et versez ce « glaçage royal » sur la pâte, lissez à la spatule et laissez sécher 1 h.
 - 5 Détaillez les calissons à l'emporte-pièce ou au couteau, en losange. Déposez sur une plaque à pâtisserie et mettez 5 min dans le four préchauffé à 130°C afin que le glaçage durcisse sans colorer.
 - 6 Laissez colorer avant de servir. Conservez les calissons à l'abri de l'humidité et de l'air.

