

## Calissons de Provence

🕒 : 1h30    👤 Pour 6 personnes

### Ingrédients

250g de poudre d'amande  
250g de sucre glace  
2 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger  
500g de melon confit  
50g d'orange confite  
Quelques feuilles de papier azyme  
1/2 blanc d'oeuf  
150g de sucre glace

1. Verser la poudre d'amande dans une casserole, ajouter 250g de sucre glace et l'eau de fleur d'oranger puis cuire à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que le mélange soit sec et non collant.
2. Couper les fruits confits en morceaux puis mixer finement et longuement avec la pâte d'amande jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
3. Étaler les feuilles de papier azyme sur une plaque à pâtisserie et poser-y un cadre métallique de 1 cm de hauteur, verser la préparation et lisser à la spatule. Laisser reposer 48h dans un endroit sec et frais.
4. Mélanger ensuite 150g de sucre glace et le demi blanc d'oeuf et verser ce "glaçage royal" sur la pâte, lisser à la spatule et laisser sécher 1h.
5. Détailler les calissons à l'emporte-pièce ou au couteau, en losange. Déposer sur une plaque à pâtisserie et mettre 5min dans le four préchauffé à 130°C afin que le glaçage durcisse sans colorer.
6. Laisser refroidir avant de servir. Conserver les calissons à l'abri de l'humidité et de l'air.



LA MAISON DU  
FRUIT CONFIT

## Calissons de Provence

🕒 : 1h30    👤 Pour 6 personnes

### Ingrédients

250g de poudre d'amande  
250g de sucre glace  
2 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger  
500g de melon confit  
50g d'orange confite  
Quelques feuilles de papier azyme  
1/2 blanc d'oeuf  
150g de sucre glace

1. Verser la poudre d'amande dans une casserole, ajouter 250g de sucre glace et l'eau de fleur d'oranger puis cuire à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que le mélange soit sec et non collant.
2. Couper les fruits confits en morceaux puis mixer finement et longuement avec la pâte d'amande jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
3. Étaler les feuilles de papier azyme sur une plaque à pâtisserie et poser-y un cadre métallique de 1 cm de hauteur, verser la préparation et lisser à la spatule. Laisser reposer 48h dans un endroit sec et frais.
4. Mélanger ensuite 150g de sucre glace et le demi blanc d'oeuf et verser ce "glaçage royal" sur la pâte, lisser à la spatule et laisser sécher 1h.
5. Détailler les calissons à l'emporte-pièce ou au couteau, en losange. Déposer sur une plaque à pâtisserie et mettre 5min dans le four préchauffé à 130°C afin que le glaçage durcisse sans colorer.
6. Laisser refroidir avant de servir. Conserver les calissons à l'abri de l'humidité et de l'air.



LA MAISON DU  
FRUIT CONFIT