

Calissons d'Aix

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 h 45 min

Ingrédients:

- AMANDES HACHÉES	300g
- SUCRE IMPALPABLE	200g
- CONFITURE D'ORANGES	200g (amer)
- MELONS CONFITS	100g
- FEUILLE(S) AZYME(S)	1 à 2

Pour le glaçage :

- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- SUCRE IMPALPABLE	150g
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	1 c à café

Recette:

- Découpez finement le melon confit puis mixez-le avec la confiture. Ajoutez la poudre d'amandes et le sucre impalpable et mixez jusqu'à obtention d'une boule de pâte.
- Étalez la pâte sur la feuille azyme à l'aide d'un rouleau à pâtisserie humide.
- Laissez reposer une heure à température ambiante.
- Retournez alors la pâte sur un torchon propre.
- Découpez des losanges à l'aide d'un cutter de 3 cm de côté.
- Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace avec le blanc d'œuf et la fleur d'oranger.
- Nappez chaque calisson de celui-ci à l'aide d'un couteau.
- Laissez sécher 2 heures avant dégustation.

