

## Calissons aux Pistaches

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 h**

**Temps de repos : 24 h**

### Ingrédients:

- AMANDES HACHÉES	250g
- SUCRE IMPALPABLE	250g + 2 c a soupe
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	1 c à café + 2 gttes
- MELONS CONFITS	150g
- ABRICOTS SÉCHÉS	150g
- PISTACHES	100g (non salées)
- FEUILLE(S) AZYME(S)	1
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- SUCRE IMPALPABLE	150g



### Recette:

- Hachez grossièrement le melon confit et les abricots secs.
- Dans une casserole, placez la poudre d'amandes, 250g de sucre impalpable, la fleur d'oranger et 2 c à soupe d'eau. Chauffez à feu doux pendant 7-8 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- Transférez dans le bol du mixeur puis ajoutez le melon et les abricots hachés et mixez.
- Hachez grossièrement les pistaches et ajoutez-les à la pâte.
- Saupoudrez des 2 c à soupe de sucre glace et pétrissez la pâte quelques secondes pour former une boule (Ajoutez un peu de sucre glace si elle est trop collante).
- Filmez et conservez au frais et au sec (pas au frigo).
- Le lendemain, battez le blanc en neige à la fourchette.
- Badigeonnez la feuille azyme d'un peu de ce blanc battu (réservez le reste pour le glaçage).
- Saupoudrez une feuille de papier sulfurisé de sucre impalpable et étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1 cm maximum.
- Déposez la pâte étalée sur la feuille azyme et laissez sécher quelques minutes.
- Retournez alors la pâte sur un torchon propre.
- Découpez à l'aide d'un cutter des rectangles de 3 sur 4 cm.
- Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace avec le blanc d'œuf restant et é gouttes de fleur d'oranger.
- Nappez chaque calisson de celui-ci à l'aide d'un couteau.
- Laissez sécher 2 heures avant dégustation.