

RECETTE DES CALISSONS

By JASSARANIS

INGREDIENTS POUR 25 à 30 CALISSONS :



- ❖ 250 g de poudre d'amandes
- ❖ 180 g de sucre glace
- ❖ 500 g de melon confit (on peut aussi utiliser en partie ou remplacement orange confite, citron confit)
- ❖ 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- ❖ 2 ou 3 feuilles azymes

INGREDIENTS POUR LE GLACAGE ROYAL :

- ❖ 1 blanc d'œuf
- ❖ 150 g de sucre glace

PREPARATION AVEC LA CALISSETTE :

- ❖ Dans une casserole mettre la poudre d'amande, le sucre glace et la fleur d'oranger, puis cuire doucement environ 8 minutes (la préparation ne doit plus coller aux doigts)
- ❖ Détailler les fruits confits en petits morceaux et mixer les avec la pâte à pleine puissance. On doit obtenir une pâte fine relativement ferme
- ❖ Abaisser la pâte au rouleau et réserver
- ❖ Réaliser le glaçage royal en fouettant le blanc d'œuf et le sucre pour obtenir une pâte bien lisse
- ❖ Dans le moule intermédiaire, placer au fond les feuilles azymes découpées au format des calissons
- ❖ Garnir ensuite chaque cavité avec la préparation et bien passer le rouleau pour égaliser
- ❖ Installer la plaque inox sur le moule intermédiaire et appliquer le glaçage royal, égaliser avec une spatule
- ❖ Positionner l'ensemble (moule intermédiaire et plaque inox) sur la plaque d'éjection et appuyer afin de faire sortir les calissons
- ❖ A l'aide d'une spatule, poser les calissons sur une plaque passant au four et faire cuire 3 minutes à 180 degrés

LAISSER REFROIDIR ET DEGUSTER !