CALISSONS

Comme à Aix en Provence

Préparation : ~30minutes

Cuisson : ~15minutes

Ingrédients :

- 300gr de poudre d'amande
- 300gr de sucre
- 100gr de confiture d'orange
- 100gr de confiture d'abricot
- 1 feuille de papier azyme (26 x 30), à acheter chez votre boulanger
- ½ cuillère à café d'arôme d'amande amère
- Pour le glaçage :
- 125gr de sucre glace
- 1 blanc d'œuf

Préparation :

- Dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre, les amandes, les confitures et l'arôme d'amande amère.
- Faites cuire sur feu doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange se dessèche et se détache des bords de la casserole.
- Étaler cette pâte sur la feuille de papier azyme (épaisseur ~1cm), laisser refroidir.
- Astuce : recouvrir votre pâte, sur la feuille de papier azyme par du scellofrais, afin que cette pâte ne colle pas au rouleau quand vous l'étalez)
- Préchauffer le four à 150°
- Travailler au fouet le blanc d'œuf avec le sucre glace afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.
- Avec un pinceau étaler le glaçage sur la pâte refroidie.
- Découper les calissons (emporte pièce, couteau ou encore mieux avec la roulette à découper les pizzas)
- Disposer les sur une plaque allant au four, enfourner et laisser sécher 5 minutes.
- Quand ils sont refroidis, disposez-les dans une boîte tapissée de papier sulfurisé.