



Confiseries, friandises, chocolats

Calissons d'aix



12h40 40 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

12h

REPOS

495

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Calissons

240 g **Melon**
60 g **Orange(s) confite(s)**
300 g **Amande(s) en poudre**
300 g **Sucre glace**
2 **Pain azyme**

Glaçage

1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
150 g **Sucre glace**

Étape 1

Confection des calissons d'Aix

- 1 Mixer finement le melon confit et l'orange confite.
- 2 Transvaser la pâte obtenue dans un saladier et mélanger avec la poudre d'amandes et le sucre glace.
- 3 Pétrir à la main ou utiliser la feuille du robot pâtissier jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- 4 Abaisser la pâte sur du papier sulfurisé sur 1 cm d'épaisseur.
- 5 Laisser sécher 1 heure.
- 6 Oter la feuille de papier sulfurisé et la remplacer par du papier azyme.
- 7 Former les calissons à l'aide du découpoir ovale.
- 8 Si besoin, découper le papier azyme en utilisant la pointe d'un cutter.
- 9 Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 10 Laisser sécher les calissons toute une nuit.

Étape 2

Glaçage des calissons

- 1 Battre le blanc en neige et ajouter le sucre glace à la fin.

- 2 Tremper le dessus de chaque calisson dans le glaçage.

Étape 3

Dressage

- 1 Laisser refroidir 2 heures avant de déguster les Calissons d'Aix .