Confiseries, friandises, chocolats

Calissons d'aix

12h40	40 min	0	12h	495
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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 .