



Confiseries, friandises, chocolats

Calissons d'aix revisités à la pistache



12h45 45 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

12h

REPOS

480

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Calissons

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

Glaçage

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

Étape 1

Préparation des calissons aux pistaches

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

Étape 2

Confection de la glace royale

- 1 Monter le blanc en neige et ajouter le sucre glace à la fin.
- 2 Tremper le dessus de chaque calisson dans le glaçage.
- 3 Laisser sécher 2 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Une fois que le glaçage est sec, dresser les calissons dans un plat de service.