

Les calissons

Ingrédients :

- 300 gr de poudre amandes
- 100 gr de confiture d'oranges
- 100 gr de confiture d'abricots
- Pour le glaçage : 150 gr de sucre glace et 20 gr de blanc d'œufs.



Dans une casserole à fond épais mélangez le sucre, amandes, et confitures. Faire cuire à feu doux en remuant le mélange qui doit se dessécher et se détacher de la casserole. Etez cette pâte sur une épaisseur de 5 millimètres. Laissez refroidir.



Découpez les calissons avec un emporte pièces en forme d'étoile (par exemple) et les disposez pour les faire sécher 6 heures .



Préparez le glaçage en travaillant le sucre glace et le blanc d'œuf . Avec un pinceau enduisez chaque calisson et enfournez dans un four préchauffer à 150 °. Laissez sécher 5 minutes. Quand ils sont refroidis, les disposer dans une boîte métallique.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !