

## Calissons

Marie Laure nous donne enfin sa recette sur les calissons...

- 1 Mettre dans une casserole 300 g de sucre, 300 g de poudre d'amandes, 50 g de confiture d'oranges, 150 g de confiture d'abricots, 1 cuil à soupe de fleur d'oranger. Poser la casserole sur feu doux et faire cuire la préparation en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois. Continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte ainsi obtenue se dessèche et se détache des parois de la casserole.
- 2 Laisser refroidir le mélange avant de l'ateler sur un plan de travail à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 5 mm environ. Utiliser un emporte-pièce en forme de losange (ou d'étoile, de cœur de cercle...) pour découper les calissons.
- 3 Préchauffer le four à 150 ° C (th 5)
- 4 Pour le glaçage, dans un saladier mélanger au fouet 120 g de sucre glace et le blanc d'oeuf. Quand la préparation est bien blanche, utiliser un couteau à beurre pour recouvrir chacun des calissons.
- 5 Poser sur la grille du four recouverte de papier sulfurisé et enfourner 5 mn environ
- 6 Laisser refroidir les calissons avant de les déguster.