

Calissons

Préparation

1. J'ai utilisé la Fleur d'oranger Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Pour les fruits confits, je suis allée les acheter chez Lilamand confiseurs, vous pouvez en trouver sur internet ou dans des épiceries spécialisées.
3. Pour le glaçage, si vous voulez éviter les œufs crus, vous pouvez utiliser les blancs d'œufs en poudre pasteurisés de Guy Demarle (code parrainage FLAVIE10 = 10 offerts sur votre première commande) ; j'y ai aussi pris mon papier azyne.
4. Mélangez à la spatule (ou à la feuille si vous utilisez le robot) les fruits confits avec la fleur d'oranger, la poudre d'amande et le sucre glace.
5. Etalez la préparation sur une feuille de papier azyne, sur environ 1,5cm d'épaisseur.
6. Laissez sécher pendant quelques heures (ou une nuit) avant de passer à la découpe ou au glaçage.
7. Le glaçage : de blanc d'œufs de sucre glace (à ajuster selon la texture de votre glaçage) 1 petit filet de jus de citron Découpez vos calissons ; si vous avez un emporte-pièce de la forme classique, vous pouvez l'utiliser, sinon pour éviter les chutes vous pouvez faire comme moi et faire des carrés de calissons, à présenter comme une tablette de chocolat Préparez le glaçage : mélangez les blancs d'œufs avec le jus de citron, puis ajoutez petit à petit le sucre glace jusqu'à obtenir une texture suffisamment épaisse.
8. Ensuite, mettez-le dans une poche à douille et pochez une fine couche de glaçage sur chaque calisson.
9. Laissez cristalliser avant de vous régaler !