

Calissons aux pistaches

Préparation : 25 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 12 mn

Les ingrédients pour 45 calissons de 3 cm de diamètre :

125 g de sucre glace

125 g de poudre d'amandes

25 g de sucre glace pour travailler la pâte

1 c à s d'eau de fleur d'oranger

75 g de melon confit remplacés par 75 g d'écorces d'oranges confites

75 d'abricots secs moelleux

50 g de pistaches non salées

1 grande feuille de papier azyne

Hacher grossièrement les abricots secs et le melon confit (ou les écorces d'oranges).

Dans une casserole mettre la poudre d'amandes et le sucre glace avec l'eau de fleur d'oranger. Faire cuire doucement 7 à 8 mn en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte (la pâte ne se formait pas alors j'ai ajouté une belle c à s d'eau , vous pouvez aussi mettre de l'eau de fleur d'oranger mais j'ai préféré l'eau).

Transférer la pâte obtenue dans le bol du mixer et ajouter les abricots et le melon (ou les oranges) hachés. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et ferme. Hacher grossièrement les pistaches et les ajouter à la pâte en mixant par petits coups pour mélanger (ou le faire à la main). Saupoudrer le plan de travail de sucre glace, y poser la pâte et pétrir pour former une boule (ajouter un peu de sucre glace si la pâte est trop collante). Envelopper de film alimentaire et mettre au frais jusqu'au lendemain mais pas au réfrigérateur (j'ai mis sur le bord de la fenêtre en ce moment il fait frais ou alors dans une cave).

Le lendemain saupoudrer le plan de travail de sucre glace et étaler la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur.

Battre légèrement le blanc d'oeuf à la fourchette et badigeonner la feuille de papier azyne avec (garder le reste pour le glaçage). Déposer la pâte sur la feuille de papier azyne et laisser sécher quelques minutes. Découper les calissons à l'emporte-pièce en appuyant très fort pour découper la feuille de papier.

Battre le reste de blanc d'oeuf avec le sucre glace et étaler la pâte sur les calissons.

Mettre les calissons obtenus sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.

Passer les calissons obtenus au four préchauffé à 90° pendant 5 mn porte du four entrouverte pour faire sécher le glaçage, puis laisser refroidir à température ambiante.

Conseils : j'ai fait des calissons avec et sans papier azyne et c'est tout aussi bien, alors si vous voulez faire sans pas de problème, mais je vous conseillerai de mettre les calissons les uns à côté des autres ou alors les uns sur les autres en séparant les couches par du papier sulfurisé par sécurité pour qu'ils ne risquent pas de coller encore que je ne l'ai pas fait et n'ai pas eu ce problème, mais 2 précautions valent mieux qu'une ;-). Les calissons se conservent sans problème.

La découpe du papier azyne est difficile il faut bien appuyer et si ce n'est pas très régulier, il suffit d'égaliser aux ciseaux. Vous trouvez le papier sur le web.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>