

# Calissons

## Ingrédients :

300 gr de sucre

300 gr de poudre d'amande

200 gr de confiture d'abricot ou de melon

## Pour le fondant :

100 gr de sucre glace

1 blanc d'œuf



## Réalisation :

Mélanger le sucre , la poudre d'amande et la confiture

Dessécher la pâte sans le gobelet pendant 8 mn , vitesse 4 , température 75 °

Pour le fondant , mélanger le sucre glace et le blanc d'œuf , avec le fouet 1 mn , vitesse 3 sans chauffer

Mettre dans un moule la pâte sur une hauteur de 1 cm ou, encore mieux, directement dans un moule à portions en silicone prévu pour des calissons.

Recouvrir du fondant

Faire cuire 10 mn à 150 ° au four

Mettre au frais , puis couper en losanges ou démouler

Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>

