

## Calissons à la cerise



J'adore les calissons! Traditionnellement au melon confit, j'ai choisi de les tester maison avec une version à la cerise. J'ai trouvé cette recette dans le livre de José Maréchal, intitulé "calissons maison"

*Petite remarque* : j'ai suivi la recette du livre à la lettre et j'ai trouvé que le goût d'amande prenait le dessus sur la cerise. J'ai déjà essayé de faire la recette avec plus de fruits confits mais la pâte devient alors trop molle et collante et il est impossible de découper les calissons convenablement. J'ai cependant trouvé une solution ; rajouter quelques gouttes d'arôme naturel de cerise dans la préparation (environ 6€ le petit pot de 50ml chez Scrapcooking).

Pour 30 petits calissons il vous faudra :

### Ingrédients :

#### --> pour la pâte :

300g de poudre d'amandes

200g de sucre glace

250g de cerises confites

2 cuiller à soupe d'eau de rose ou de kirsch (à remplacer par de l'arôme naturel de cerise pour plus de goût)

1 feuille azyme (vous pouvez en acheter à Alice Délice ou ailleurs)

#### --> pour le glaçage :

150g de sucre glace

35g de blanc d'œuf

colorant alimentaire rouge (facultatif)

### Matériel :

1 robot mixeur

1 emporte pièce à calisson (ou 1 emporte pièce losange, ou rond ; vous pouvez en acheter sur Alice Délice ou ailleurs)

1 rouleau à pâtisserie

du papier cuisson (ou sulfurisé)

### Réalisation de la pâte :

1) Mélanger ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace. Faire sécher le mélange 30 minutes sur une plaque à rebords, recouverte de papier cuisson au four à 120°C.

2) Couper les cerises. Les mixer à pleine puissance afin d'obtenir une pâte de fruits très fine.

3) Ajouter le kirsch ou l'eau de rose (à remplacer par quelques gouttes d'arôme naturel de cerise pour plus de goût) et mixer de nouveau pour bien mélanger.

4) Incorporer le mélange d'amandes et de sucre et mixer une minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène se détachant des parois du robot.

5) Assembler ensuite la pâte et la feuille d'azyme. A l'aide d'un rouleau en silicone étaler la pâte en intercalant une feuille de papier cuisson entre la pâte et le rouleau à pâtisserie.

6) Laisser sécher une heure puis découper les calissons à l'aide de l'emporte pièce de votre choix (petit, moyen ou grand).

J'ai choisi le petit pour pouvoir en faire plus. La face avec le papier azyme doit être en haut, c'est à dire face à vous.

### **Réalisation du glaçage :**

1) Mélanger d'abord doucement le sucre glace et le blanc d'œuf au fouet puis plus énergiquement afin d'obtenir la consistance d'une crème épaisse bien homogène et légèrement coulante. Ajouter le colorant alimentaire si vous désirez obtenir un joli nappage rouge.

2) Napper chaque calisson à l'aide d'une spatule. Lisser les contours avec les doigts pour éviter au glaçage de couler sur les côtés.

3) Les déposer délicatement bien à plat sur une plaque à pâtisserie et les faire sécher au four à 120°C pendant 5 minutes.

Si il reste des coulures de glaçage sur les côtés des calissons après cuisson, laisser les bien refroidir sur une grille puis à l'aide d'un couteau avec une lame fine couper les coulures.