 **Calissons**

 **Pour 64 mini calissons**

**Calissons :  
- 300 g de poudre d'amandes  
- 200 g de sucre glace  
- 220 g de melon confit  
- 60 g d'écorces d'oranges confites  
- 2 càs d'eau de fleur d'oranger  
- 1 feuille de papier azyme  
Glaçage :  
- 150 g de sucre glace  
- 1 blanc d'œuf**

**2 plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé - du papier film  
Préchauffage du four à 120°C (Chaleur tournante)**

**Les calissons :**Mixer ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace pour obtenir une poudre très fine.  
Verser cette poudre sur  une plaque et laisser sécher au four à 120° C pendant 30 minutes.  
laisser refroidir.  
Couper les fruits confits en petits morceaux et les mixer pour obtenir une pâte de fruits très fine.  
Ajouter l'eau de fleur d'oranger et mixer de nouveau.Incorporer le mélange poudre d'amandes-sucre glace et mixer encore pendant environ 1 minute jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène et qui se détache des parois.  
Déposer la pâte sur la feuille de papier sulfurisé.   
La couvrir d'un papier film et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 8 mm environ.Couvrir la pâte de la feuille de papier azyme et retourner l'ensemble sur la deuxième plaque pour que le papier azyme se trouve dessous.  
Laisser sécher à température ambiante dans un endroit aéré pendant environ 1 heure.  
Retourner de nouveau pour avoir le papier azyme sur le dessus.  
Pour découper les calissons, poser l'emporte-pièce sur le papier, découper à l'aide d'un couteau fin l'épaisseur de la feuille de papier azyme en suivant le contour intérieur de l'emporte-pièce, puis presser l'emporte-pièce pour découper la pâte.  
Détacher le calisson et le poser côté papier en-dessous sur un torchon.  
**Le glaçage :**Mélanger le sucre glace et le blanc d'œuf au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème lisse épaisse et légèrement coulante.  
Étaler le glaçage sur chaque calisson en essayant d'éviter qu'il coule sur les côtés (pas facile!!!).  
Déposer les calissons bien à plat et les laisser sécher à l'air libre pendant 1 heure environ, ou bien au four à 120° C pendant 6 minutes. Il faudra alors les laisser refroidir avant de les manipuler.Ranger les calissons dans une boîte hermétique en les séparant par du papier sulfurisé.

***Je les ai conservés au réfrigérateur et je les ai sortis un peu avant la dégustation pour les faire revenir à température ambiante.***