

Bouchées moelleuses au parfum de calisson

♥ Avec cette recette express, vous épaterez vos amis sans vous compliquer la vie : si les « vrais » calissons sont assez techniques à réaliser, il ne vous faudra en revanche que quelques minutes pour confectionner ces bouchées qui s'en approchent très fortement par le parfum et la texture (avec tout de même la petite feuille d'azyme et le glaçage au sucre en moins...).

Préparation : 15 min

Pose : 1 h

Sans cuisson

Conservation : au frais, 1 mois (au sirop d'agave) ou 1 semaine (à la confiture de melon)

Pour une douzaine de « calissons »

- 125 g de poudre d'amandes + 2 cuil. pour saupoudrer le plan de travail
- 4 cuil. à soupe de sirop d'agave ou de confiture de melon sans morceaux
- 10 gouttes d'huile essentielle d'orange bio
- 5 gouttes d'huile essentielle de citron
- 1 cuil. à moka d'extrait d'amande amère pour pâtisserie
- Facultatif : un voile de sucre glace

1 Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un bol, puis pétrir cette pâte et former une boule. L'emballer dans du papier sulfurisé et laisser reposer une heure.

2 Saupoudrer un peu de poudre d'amandes sur une planche ou un plan de travail. Étaler la pâte sur une épaisseur de 1,5 cm environ, puis découper des calissons à l'aide d'un petit verre.

3 Saupoudrer éventuellement chaque bouchée d'un voile de sucre glace.

4 Emballer les « calissons » ou les placer dans une boîte pour qu'ils ne sèchent pas.

Aussi vrais que nature ?

Si vous en avez sous la main, utilisez plutôt de la confiture de melon à la place du sirop d'agave, afin que vos « simicalissons » soient encore plus proches des vrais.