Les recettes

Confiture extra Abricot
Composition *Abricot, sucre.*

Marmelade d'Orange
Composition *Orange, sucre.*

Existent en pots de 350g et 50g.

Les Confitures du Climont
Meilleur Confiturier de France

14 route du Climont
La Salcée 67420 RANRUPT
03 88 97 72 01
Ouvert toute l'année
du mardi au samedi inclus
de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h
Fermé les dimanches,
lundis et jours fériés.
confituresduclimont.com

Calissons façon Bredele de Noël

Préparation 50 minutes
Cuisson 30 minutes

Ingrédients
300 g de poudre d'amande
300 g de sucre
100 g de confiture d'abricot
100 g de marmelade d'orange
Glaçage : 120 g de sucre glace et un blanc d'œuf

Dans une casserole, faire cuire à feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois le mélange poudre d'amande, sucre, confiture d'abricot et marmelade d'orange, environ 15 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que le mélange se détache de lui-même des parois de la casserole.
Etaler sur une épaisseur de 5 mm et laisser refroidir.
Découper avec les formes alsaciennes de Noël et les disposer sur une plaque, tout en préchauffant le four à 150°C (thermostat 6 sur 10). Enfourner et laisser cuire 7 minutes.
Sortir du four et étaler le glaçage sur les calissons encore chauds.