

Dans ma boîte à bredle... anneaux aux amandes



“ Oui je sais, vous attendez les recettes à base de légumes. Mais faut aussi suivre les traditions... cette fois-ci avec une petite lichette de rhum ! ”

Les Ingrédients :

Pour environ 1 kg de bredle...

- 250 g de farine de type T55
- 170 g d'[amandes](#) en poudre
- 170 g de beurre maintenu à température ambiante (ici 80 g de demi-sel et 90 g de doux)
- 1 œuf + 1 jaune
- 250 g de sucre de canne blond
- 2 c. à soupe de rhum brun
- 100 g d'[amandes](#) effilées (dorure)
- 1 blanc d'œuf (dorure)
- Cassonade (dorure)

Les Étapes :

Mélangez les ingrédients secs : farine, sucre, poudre d'amandes. *Je l'ai fait au robot mais vous pouvez aussi le faire à la main.*

Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf, le beurre ramolli et le rhum. Pétrissez grossièrement (*ici au robot*) afin de former une boule homogène. Enveloppez-la d'un film alimentaire. Réservez au moins 1 heure au frais.

Abaissez la moitié de la pâte sur une épaisseur de 4 mm. Découpez des anneaux à l'emporte-pièce puis disposez-les sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier sulfurisé.

Répétez l'opération avec la deuxième moitié de pâte ainsi qu'avec les chutes de pâte.

Battez le blanc d'œuf. Badigeonnez les anneaux.

Saupoudrez d'amandes effilées et de cassonade. *J'ai oublié la cassonade et ma foi ce n'est pas indispensable.*

Enfournez dans un four préchauffé à 160°C à chaleur tournante pendant 8 minutes. Une fois refroidis, déposez les anneaux aux amandes dans une boîte en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre intitulé *Petits fours et Bredle d'Alsace*, écrit par Josiane Syren, aux éditions SAEP en 2009.