

Dans ma boîte à bredle... étoiles à la cannelle



“ Pour ceux et celles que ça intéresse... je vous présente un bredle sans gluten !”

Les Ingrédients :

Pour environ 1 kg de bredle...

- 450 g de sucre à glacer
- 15 g de miel
- 500 g de poudre d'[amandes](#)
- 100 g de blancs d'œufs (soit 3 gros blancs œufs)
- 15 g de cannelle en poudre
- 150 g de sucre glace (pour glacer)
- 1 blanc d'œuf (pour glacer)

Les Étapes :

Mélangez tous les ingrédients à l'exception de ceux qui serviront à glacer les étoiles.

Préparez la glace (appelée glace royale) en battant ensemble et vigoureusement le sucre glace et le blanc d'œuf.

Étalez la pâte sur un plan de travail sur une épaisseur de 8 mm. *Si la pâte est trop collante, saupoudrez le plan de travail de sucre glace.* Badigeonnez-en la surface de la pâte. Découpez des étoiles à l'emporte-pièce que vous disposerez sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier cuisson. Répétez ces dernières opérations avec les retailles de pâte avec laquelle vous reformerez une boule. Dans le cas où la pâte serait devenue trop molle suite à l'incorporation de la glace aux retailles de pâte, ajoutez-y des amandes en poudre.

Enfournez dans un four préchauffé à 140-150°C pendant 5 à 10 minutes. Les étoiles doivent rester toute blanche!

Une fois refroidies, déposez les étoiles dans une boîte en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre écrit par [Gérard Fritsch et Guy Zeissloff](#), intitulé [Bredle de Noël des boulangers d'Alsace](#), de la collection [Images et Gourmandises](#) publié aux éditions I.D. l'Édition en 2011. J'ai en ma possession la version 2009... d'où la différence de première de couverture!