

Dans ma boîte à bredle... étoiles au chocolat



“ J’ai posé une jolie boîte alsacienne en dégustation au marché de l’Elsau ce matin. Ces minis étoiles au chocolat partageaient la boîte avec 17 autres variétés de bredle. Devinez ce que les enfants ont choisi ? Pour la photo, je les ai présentées dans une jolie assiette en forme de cœur que m’a offerte ma copine [Sécotine](#). ”

Les Ingrédients :

Pour environ 500 g de biscuits...

- 220 g de farine de type T45 ou T55
- 150 g de sucre de canne blond
- 1 c. à soupe de cacao amer
- 50 g de chocolat noir à cuire (ici chocolat à couverture Barry bio 71 %)
- 80 g de beurre (ici 40 g de demi-sel et 40 g de doux)
- 1 œuf
- ½ c. à café de levure chimique
- Lait entier
- Étoiles en pâte à sucre (facultatif)

Les Étapes :

Faites mousser le beurre et le sucre et ce jusqu’au blanchissement du mélange.

Ajouter l’œuf, le cacao et le chocolat râpé ou finement haché. *Je l’ai râpé avec mon meilleur achat annuel... le [zesteur râpeur Microplane](#).* Battez énergiquement.

Incorporez la farine et la levure. Pétrissez jusqu’à ce que le mélange devienne homogène. La pâte doit être souple et lisse. Si tel n’est pas le cas, ajoutez du lait. Déposez la pâte au frais pendant au moins 1 heure.

Abaissez la pâte sur 7 mm d’épaisseur. A l’aide d’un emporte-pièce, prélevez des étoiles que vous déposerez sur une plaque de cuisson chemisée d’une feuille de papier cuisson. Déposez une étoile en pâte à sucre au centre de chaque étoile au chocolat. Badigeonnez les étoiles de lait.

Enfournez dans le milieu du four à 180-200°C pendant 15 minutes à chaleur tournante. La pâte ne doit pas noircir.

Une fois refroidis, déposez-les dans une boîte en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

→ J’ai été obligée de fariner le plan de travail. La pâte était légèrement trop collante. Faites attention de ne pas ajouter trop de lait à la préparation.

→ Cette recette a été puisée dans le livre intitulé [Les petits gâteaux d’Alsace – S’Bredlebuech, écrit par Suzanne Roth, aux éditions La Nuée Bleue](#).