

# Dans ma boîte à bredle... étoiles au citron



“ Un petit four alsacien tout croquant et citronné comme je l’aime.  
Je vous le présente sur une boîte en fer blanc rapportée du Québec.  
”

## Les Ingrédients :

**Pour environ 500 g de bredle...**

**La base...**

- 250 g de farine de type T55
- 70 g de sucre glace
- 7,5 g de sucre vanillé
- 5 à 6 g de levure chimique
- 1 jaune d’œuf
- 100 g de beurre (ici 50 g de demi-sel et 50 g de doux)

- 3 c. à soupe de crème (fraîche épaisse)
- Le zeste d’un [citron](#)

**Le glaçage...**

- 125 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de jus de [citron](#)
- 1 blanc d’œuf
- 1 c. à café d’eau (facultatif)

## Les Étapes :

Mélangez la farine et la levure et faites une fontaine. Au centre, ajoutez les sucres, le zeste de citron, le jaune d’œuf et la crème. Mélangez grossièrement (*ici au robot*). Ajoutez le beurre coupé en petits cubes. Pétrissez (*ici toujours au robot*) puis formez 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 ½ cm. Découpez des étoiles à l’emporte-pièce puis disposez-les sur une plaque de cuisson chemisée d’une feuille de papier sulfurisé.

Enfournez dans un four préchauffé à 160-180°C à chaleur tournante pendant environ 10 minutes. Veillez à ce que les étoiles ne se colorent pas!

Préparez le glaçage en fouettant rapidement le sucre glace, le blanc d’œuf, le jus de citron et l’eau (si nécessaire). Il doit être homogène et ne doit pas être trop coulant. L’ajout d’eau est donc facultatif.

Une fois refroidis, badigeonnez les étoiles du glaçage. Faites sécher puis déposez les petits fours dans une boîte en fer blanc.

## Et Que Dire De Plus ?

→ 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](#).