

Dans ma boîte à bredle... fleurettes au rhum



“ De mignonnettes fleurettes à base de rhum, une recette plus simple que les [anneaux aux amandes](#) ! ”

Les Ingrédients :

Pour environ 850 g de bredle...

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

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 fleurettes 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.

Enfournez dans un four préchauffé à 160°C à chaleur tournante pendant 5 à 8 minutes.

Une fois refroidis, déposez les fleurettes au rhum dans une boîte en fer blanc.