

## Dans ma boîte à bredle... galettes à l'eau de fleur d'oranger



“ Pour les différencier des butter bredle, j’ai fait un petit trou au centre de la fleur ! ”

### Les Ingrédients :

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

- 250 g de farine de type T55
- 80 g de sucre de canne blond
- 100 g de beurre (soit 50 g de doux et 50 g de demi-sel)
- 80 g de poudre d'[amandes](#)
- 1 œuf
- 5 à 6 g de levure chimique
- 3 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)
- 1 c. à soupe de lait (pour la dorure)
- Sucre (pour la dorure - facultatif)

### Les Étapes :

Faites tremper la poudre d'amandes dans l'eau de fleurs d'oranger. Réservez.

Mélangez au robot, la farine, la levure, l'œuf et le sucre. Ajoutez le beurre coupé en petits cubes. Ajoutez les amandes à l'eau de fleur d'oranger. Pétrissez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Formez une boule. Réservez au frais pendant au moins 1 heure.

Abaissez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Découpez des fleurs à l'emporte-pièce que vous déposerez au fur et à mesure sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier cuisson.

Battez le jaune d'œuf avec le lait. Dorez les galettes. Saupoudrez de sucre (facultatif).

Enfournez 10 minutes dans un four préchauffé à 170-180°C.

Une fois refroidis, déposez les galettes 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.