

Dans ma boîte à bredle... leckerlis de pépé



“ Hum! riche en texture, riche en goût de miel, d'épices, d'écorces d'oranges confites maison... et de kirsch! ”

Les Ingrédients :

Pour environ 2 kg de bredle...

- 600 g de farine de type T55
- 250 g de sucre de canne blond
- 400 g de miel
- 250 g d'[amandes](#) effilées
- 40 g d'[écorces d'orange confites](#)
- 40 g d'[écorces de citron confits](#)
- 1 c. à café de zeste de [citron](#)
- 80 ml de kirsch
- 2 c. à café de bicarbonate de soude
- 3 c. à soupe de cannelle en poudre
- 1 c. à café de noix de muscade moulue
- ½ c. à café de clous de girofle moulus
- 100 g de sucre glace (pour glacer)
- 1 c. à café de kirsch (pour glacer)

Les Étapes :

Faites chauffer le miel dans une casserole avec le sucre et les épices (muscade, cannelle et clous de girofle moulus). Une fois le sucre fondu, ajoutez les amandes, les écorces de citron et d'oranges confites coupés en petits cubes, le zeste d'orange et le kirsch. Incorporez la farine et le bicarbonate. Mélangez sans arrêt tout en faisant cuire à feu doux et ce jusqu'à ce que le mélange prenne la texture d'une pâte.

Étalez rapidement la pâte sur une plaque de cuisson (ou un plat) sur une épaisseur de 1,5 cm. Recouvrez d'abord la plaque d'une feuille de papier cuisson.

Laissez reposer la pâte entre 2 et 3 heures avant de la cuire à 180°C dans le milieu du four pendant 12 à 15 minutes.

Pendant ce temps, délayez le sucre au kirsch. Si le mélange est trop épais, ajoutez un peu d'eau. A la sortie du four, badigeonnez la surface de la pâte cuite de ce mélange.

Une fois refroidie, coupez-la en petits carrés que vous déposerez en une seule couche dans une boîte en fer blanc. Prévoyez une feuille de papier sulfurisé entre chaque couche si besoin est.

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.

→ Vous connaissez ma recette d'[écorces d'oranges et de citrons confits](#) ?