

Dans ma boîte à bredle... linzer



“ Un petit four alsacien réalisé avec les framboises de mon jardin... celles que j’ai congelées cet été et cet automne. ”

Les Ingrédients :

Pour environ 700 g de bredle...

- 250 g de farine de type T55
- 125 g d'[amandes](#) en poudre
- 120 g de sucre de canne blond
- 2 œufs
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à soupe de cannelle moulue
- 1 pointe de couteau de clous de girofle moulus
- 1 c. à soupe de cacao amer
- 100 g de beurre (ici 50 g de demi-sel et 50 g de doux)
- Le zeste de $\frac{1}{4}$ de [citron](#)
- Confiture de [framboises](#)
- 1 c. à soupe de lait (dorure)
- 1 jaune d’œuf (dorure)

Les Étapes :

Mélangez les ingrédients secs : farine, sucre, levure, poudre d’amandes, cacao, sucre, clou de girofle et cannelle. *Je l’ai fait au robot mais vous pouvez aussi le faire à la main.*

Ajouter les œufs. Pétrissez grossièrement (*ici au robot*). Ajoutez le beurre coupé en petits cubes et le zeste de citron. Pétrissez 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 1 cm. Découpez de petits disques à l’emporte-pièce que vous disposerez sur une plaque de cuisson chemisée d’une feuille de papier sulfurisé. A l’aide d’un manche en bois, creusez un trou au centre de chaque cercle de pâte. Répétez l’opération avec la deuxième moitié de pâte ainsi qu’avec les chutes de pâte.

Battez le jaune d’œuf et le lait. Badigeonnez le pourtour des cercles de pâte puis farcissez-les de confiture de framboises.

Enfournez dans un four préchauffé à 170-180°C à chaleur tournante pendant 10 à 12 minutes.

Une fois refroidis, déposez les petits fours 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.