

Dans ma boîte à bredle... noiserins



“Voici une première et excellentissime variété de bredle à base de noix, celles de notre AMAP fruits. Vous pouvez aussi les préparer avec des noisettes. De plus, le chocolat est facultatif mais il serait dommage de s'en priver.”

Les Ingrédients :

Pour environ 750 g de bredle...

- 250 g de farine de type T55
- 125 g de noix (ou de noisettes)
- 170 g de beurre (ici 70 g de demi-sel et 100 g de doux)
- 80 g de sucre glace
- 7,5 g de sucre vanillé
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre (ici 50 g de demi-sel et 50 g de doux)
- 3 c. à soupe de lait
- 50 g de chocolat noir (ici chocolat à couverture Barry bio 71 %)

Les Étapes :

Hachez les noix grossièrement.

Au robot, battez le beurre en pommade. Ajoutez les sucres et le jaune d'œuf. Battez. Ajoutez la farine et les noix. Pétrissez.

Formez des rouleaux (*ici deux*) de 3,5 à 4 cm de diamètre. Enveloppez-les d'un film alimentaire. Réservez au moins 3 heures au frais ou le temps qu'ils durcissent.

Coupez les rouleaux en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur puis disposez-les sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier sulfurisé.

Badigeonnez-les de lait.

Enfournez dans un four préchauffé à 170-180°C à chaleur tournante pendant environ 8 à 10 minutes.

Une fois les noiserins refroidis, faites fondre doucement le chocolat au bain-marie. Transférez-le dans une petite poche à douille. Coupez la pointe. Tracez des traits fins de chocolat. Faites sécher puis déposez ces petits fours dans une boîte en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

→ Attention, ce délicieux petit four est très friable. Pour cette raison, ne dépassez pas les 4 cm de diamètre.

→ Cette recette a été puisée dans le livre intitulé *Petits fours et Bredele d'Alsace*, écrit par Josiane Syren, aux éditions SAEP en 2009.