

# Dans ma boîte à bredle... pains aux amandes



“ Hum! riche en cannelle et en amandes effilées. J’adore!”

## Les Ingrédients :

Pour environ 800 g de bredle...

- 350 g de farine de type T55
- 200 g de sucre de canne blond
- 100 g d'[amandes](#) effilées
- 150 g de beurre (ici 75 g de demi-sel et 75 g de doux)
- 1 œuf
- 5 g de cannelle moulue

## Les Étapes :

Préparez une pâte sablée avec la farine, le sucre, le beurre coupé en cubes et la cannelle. *Je l'ai fait au robot mais vous pouvez aussi le faire à la main.*

Ajouter l'œuf et les amandes effilées. Pétrissez. Formez un pâton d'une épaisseur de 3,5 à 4 cm et d'une largeur de 7 à 8 cm. *Vous pouvez aussi préparer deux pâtons d'une épaisseur et d'une largeur de 3,5 à 4 cm.* Enveloppez le (ou les) pâton(s) d'un film alimentaire. Réservez au moins 3 à 4 heures au frais.

Sortez le pâton du frigo. Déballez-le puis coupez-le deux bandes de 3,5 à 4 cm de diamètre.

Enveloppez-les d'un papier film alimentaire et posez-les au congélateur pour au moins 30 minutes.

Coupez ensuite les deux pâtons en tranches de 4 à 6 mm d'épaisseur que vous disposerez sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier sulfurisé.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C à chaleur tournante pendant 10 à 15 minutes.

Une fois refroidis, déposez ces petits pains aux amandes dans une boîte en fer blanc.

## Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre intitulé [Bredle de Noël des boulangers d'Alsace aux éditions l'I.D. L'Édition de la Collection : Images Et Gourmandises publié en 2009.](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/dans-ma-boite-a-bredle-pains-aux-amandes/>