

Un inconnu dans ma boîte à bredle... bûchettes au rhum et à la muscade



“ J’ai camouflé ces petits délices québécois dans mon assortiment de dix-huit différents bredle alsaciens. Sinon, je vous annonce tristement que je n’ai pas fabriqué de calendrier de l’avent cette année... plus de jeune adulte accro à la tradition habitant à la maison. ”

Les Ingrédients :

Pour environ 40 bûchettes...

- 2 tasses $\frac{1}{2}$ de farine de type T55
- 250 g de beurre demi-sel ramolli
- 1 œuf
- $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre de canne blond
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de muscade finement râpée
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille en poudre
- 1 tasse $\frac{1}{4}$ de sucre glace
- 2 c. à soupe de beurre doux ramolli
- 2 à 3 c. à soupe de rhum brun
- Muscade râpée

Les Étapes :

Les bûchettes... Dans un grand bol, fouettez le beurre en crème avec le sucre jusqu’à consistante homogène et crémeuse. Incorporez l’œuf puis battez.

Ajoutez graduellement la farine, la muscade, la vanille et le sel.

Réservez la pâte au frais pendant au moins 1 heure.

Façonnez des cordons de 1 cm de diamètre (*ici à l’aide d’une presse à biscuits*). Coupez-les en tronçons de 5 cm que vous déposerez à intervalles de 2,5 cm sur une plaque de cuisson chemisée d’une feuille de papier cuisson.

Enfournez la plaque de cuisson dans un four préchauffé à 180°C et ce pendant 12 à 15 minutes. Après les avoir sortis du four, laissez refroidir.

Le glaçage... Dans un saladier, battez en crème le beurre et le sucre glace. Incorporez graduellement le rhum afin d’obtenir une consistance crémeuse. A l’aide d’un pinceau étalez le glaçage sur les bûchettes. Saupoudrez de muscade râpée. Laissez sécher au moins 1 heure.

Déposez les bûchettes dans une boîte en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette québécoise de bûchettes a été reprise de mon ancien blog. Pour rappel... 1 tasse = 1 cup = 250 ml.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/un-inconnu-dans-ma-boite-a-bredle-buchettes-au-rhum-et-a-la-muscade/>