

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BREDELE

500 g farine - 300 g sucre semoule - 250 g beurre pommade - 250 g poudre d'amandes - 150 g orange confite hachée - le zeste d'un citron non traité et râpé - 3 jaunes d'oeufs - 6 g cannelle en poudre - 3 g d'épices à pain d'épices - 2 g d'anis étoilé en poudre

Tamiser la farine. Travailler le beurre avec le sucre, la cannelle, les épices à pain d'épices, l'anis étoilé, l'orange confite hachée finement, la poudre d'amandes, le zeste de citron et deux jaunes d'oeuf dans la cuve du robot-coupe muni du couteau. Verser la farine tamisée. Mixer pour obtenir une pâte. Si la pâte est trop sèche, ajouter le 3^e jaune d'oeuf et un peu d'eau. Laisser reposer la pâte au frais minimum 30 min. (Peut être faite la veille). L'étendre sur une épaisseur de 3mm entre deux feuilles-guitare et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain Découper à l'aide des emporte-pièces. Poser sur silpat ou une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie. Refaire la même opération : étaler entre les feuilles-guitare, mettre au frais, découper avec les emporte-pièces jusqu'à épuisement. Cuire au four 180° 15'. Conserver en boîtes en fer (pas au réfrigérateur).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr