



Bredele

Petits gâteaux au poivre – Poivrettes

<p><u>Ingrédients :</u> 500 g. de farine Un sachet levure alsacienne 3 g. de gingembre en poudre 3 g. de cardamome blanche moulue 3 g. de girofle moulu. 350 g. de sucre 2 œufs 1 c. à café de poivre blanc 50 g. d'amandes hachées 50 g. d'écorce d'orange confite</p> <p><u>Glaçage :</u> Sucre glace (200 g.) Jus de citron ou alcool.</p>	<p>Bien mélanger la farine, la levure, le sucre et les épices. Ajouter progressivement les deux œufs. Ajouter les amandes et les fruits confits coupés en petits dés. Compléter éventuellement avec un peu d'eau pour avoir une pâte consistante.</p> <p>Laisser reposer au moins 2 heures au frais.</p>
<p>Disposer les poivrettes découpées à l'emporte-pièce sur une tôle beurrée ou protégée par du papier cuisson. Je préfère des petits disques d'environ 2.5 cm de diamètre, l'épaisseur est de 4 mm.</p> <p>Pour à 160 °C. Environ 15 mn</p>	<p>Mélanger le sucre glace et le liquide que vous avez choisi. Glacer au pinceau dès la sortie du four.</p>

Les poivrettes auront un goût d'épices prononcé, mais ne sont pas piquantes (si vous respectez les proportions).

Recette adaptée à partir de différentes recettes lues sur d'anciens ouvrages de cuisine alsacienne ou de Bredele.