

1

Sablés aux fruits confits



Pour confectionner ces bredele, nous allons préparer une pâte sablée avec des fruits confits, puis la découper avant cuisson.

Pour la dorure, un peu de lait et un jaune d'œuf à badigeonner avant cuisson.

Il n'y a pas d'œuf dans la pâte.

Ingrédients :

Pâte sablée blanche
750 g. de farine
375 g. de beurre
300 g. de sucre en poudre
450 g. de crème fraîche
100 g. de beurre
200 g. de fruits confits en petits dés.
10 g. de bicarbonate (levure chimique)

Et un peu de lait et d'œuf pour la dorure.

Préparation :

Faire sabler la farine, avec le beurre mou coupé en petits morceaux jusqu'à complète absorption.
Ajouter sucre, levure, fruits confits.

Pétrir en ajoutant la crème peu à peu.

La pâte doit être assez ferme. Laisser reposer au frais (3 h).

Confection :

Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur.
Découper des champignons (ou d'autres formes) à l'emporte-pièce.
Disposer sur une plaque (avec un papier cuisson).
Badigeonner avec le jaune d'œufs battu dans du lait froid.

Cuisson :

Four chaud – 10 à 12 mn – 180 °C ou Th° 6

2

Poivrettes



Ingrédients :

220 g. de sucre en poudre
250 g. de beurre
2 œufs entiers
300 g. de farine
½ sachet levure alsacienne
30 g. d'écorce de citron confit
1 cuill. Café cannelle
1 pointe de girofle en poudre
Une cuillère à soupe de rhum

Glaçage :

100 g. de sucre glace
Avec de l'eau, ou du rhum, ou du jus de citron.

Préparation :

Tourner le beurre mou et sucre en mousse.
Incorpore progressivement les œufs.
Ajouter les épices, l'écorce de citron, le rhum.
Bien tourner en masse homogène.
Ajouter peu à peu la farine mélangée à la levure ; un peu de lait si nécessaire.
Laisser reposer au frais une nuit.

Abaisser cette pâte à 3 mm. Découper avec des emporte-pièces (étoiles - ronds, etc.)

Evidemment repétrir (refroidir un peu ?) les restes de pâtes après découpage.

Cuisson :

Sur plaque, papier cuisson.
A four chaud (190 °C) pendant 10 mn, bien surveiller car ces bredele brûlent vite !

Glaçage :

Mélanger le sucre glace avec le jus de citron (1 cuillère à soupe environ). Allonger avec un peu d'eau (ou de rhum) pour que le glaçage s'étale bien au pinceau.
Étaler sur les petits fours tièdes ou froids.
Laisser sécher.