

Les bricelets vaudois

Recette pour environ **35 bricelets pour une demi recette**

ou **70 bricelets pour la recette entière**

Ingrédients pour la crème

à faire si possible la veille ou au minimum 3 heures à l'avance.

250 g	500 g de farine blanche
150 g	300 g de sucre
2 dl	4 dl de lait
65 g	125 g de beurre
15 g	25 g de saindoux
1	2 œufs
2 dl	4 dl de crème à 35%
½ cc	1 c. à café de sel
1 cc	2 c. à café de cannelle
½	1 jus de citron
½	1 zest de citron
25 ml	50 ml de kirsch

- Verser le lait dans une petite casserole et la mettre sur le feu, juste pour tiédir le lait, 40°C env. puis y verser le sucre pour le dissoudre.
- Couper le beurre et le saindoux en petits cubes et l'ajouter dans le lait et brasser jusqu'à ce qu'ils soient totalement fondus.
- Laisser refroidir la préparation.
- Battre les œufs avec le sel et verser par-dessus la préparation au lait, froide ou encore un peu tiède.
- Ajouter encore, le jus de citron, son zest, le kirsch et la crème.
- Ajouter pour terminer la farine tamisée avec la cannelle, par petites portions, mélanger de façon à obtenir une masse homogène. La pâte doit être lisse et fluide, comme pour une pâte à crêpe épaisse.
- Laisser reposer au frais pour la nuit, mais pour les plus pressés, au minimum 3 heures. La crème va s'épaissir.

- Avec un fer bien chaud et graissé, déposer la valeur d'une cuillère à soupe de pâte, refermer le fer et faire cuire environ 30 à 45 secondes.
- Aussitôt cuit, le retirer et le rouler immédiatement, pendant qu'il est encore chaud ou alors le plier en quatre. Avec un petit cône de bois il est possible d'en faire des cornets qui pourront ensuite être rempli de crème fouettée. Les enfants adorent.
- Laisser refroidir sur une grille
- Avant de les enfermer (à double tour 😊) dans une boîte en fer blanc.
- Vont (peut-être) se conserver 2 à 3 semaines.