

Bredele cœur de citron

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

J'ai acheté de beaux citrons à feuilles et du coup j'ai testé une nouvelle recette de petits-fours alsaciens au citron de l'excellent site "bredele.fr".

J'ai adapté la recette en ajoutant de la liqueur de citron vert de Menton et en dosant exactement le glaçage.

J'ai réalisé 2 sortes de biscuits avec des épaisseurs différentes pour des sablés croquants ou plus moelleux.

Ingrédients (pour 70-80 sablés) :

- * 250g de farine
 - * 125g de beurre ramolli
 - * 125g de sucre en poudre
 - * 2 oeufs
 - * 80g amandes
 - * 5 ml de liqueur de citron vert de Menton
 - * zeste d'un citron
- Pour le glaçage :
- * 200 de sucre glace
 - * 4cl de jus de citron (le jus de la moitié du citron zesté)



Préparation :

Faire bien ramollir le beurre découpé en dés.

Dans un saladier, fouetter le beurre ramolli avec le sucre.

Ajouter les oeufs et la liqueur. Bien mélanger.

Verser dedans la farine, les amandes moulues et le zeste du citron.

Mélanger à la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Finir de pétrir à la main pour avoir une boule.

Filmer et mettre reposer au frigo une bonne heure.

Quand vous ressortez la pâte du frigo, préchauffer le four à 180°C.

Si vous voulez faire 2 épaisseurs différentes de sablés, alors couper le pâton en 2.

Etaler la pâte sur un plan de travail bien fariné.

Pour des bredeles fins, faire une pâte de 3-4 mm.

Utiliser votre emporte-pièce pour découper les sablés.

Les poser délicatement sur une grande tôle avec du papier sulfurisé.

Avec les chutes de pâte, reformer rapidement une boule, étaler de nouveau et refaire des bredeles.

Faire cuire la 1ère fournée entre 8 et 10 minutes à 180°C. Attention, ces biscuits fins noircissent vite.

Etaler la 2ème moitié du pâton sur une épaisseur de 6-8 mm.

Répéter l'opération emporte-pièces pour ces bredeles épais.

Faire cuire 12 à 14 minutes.

Laisser refroidir ces biscuits sur une grille.

Pendant ce temps, préparer le glaçage en pressant le citron (ou la moitié) pour avoir 4cl de jus.

Ajouter ce liquide dans le sucre glace. Bien mélanger et laisser reposer à température ambiante.

Quand les bredele sont froids, badigeonner-les avec le glaçage à l'aide d'une petite cuillère. Le glaçage peut couler un peu mais en séchant il va se durcir.

Quand le glaçage a bien séché, vous pouvez déguster ou conserver dans une boîte métallique.

Astuces :

On peut remplacer la liqueur de citron par du Limoncello.

On peut utiliser des amandes en poudre directement. Je préfère moulinier moi-même mes amandes comme cela je mixe moins fin et cela a plus de goût.

Avant de zester le citron, je le lave à l'eau chaude et je l'essuie bien. Attention à ne bien prendre que la partie "jaune" du citron, le blanc est amer.

Si vous laissez la pâte plus longtemps reposer au frigo, elle sera "dure" et vous devrez la laisser quelques temps à température ambiante pour la ramollir.

Le nombre de sablés que vous ferez va dépendre de la taille de votre emporte-pièce et de l'épaisseur de la pâte. Vous pouvez utiliser différents emporte-pièce pour varier les plaisirs !