

Coup de cœur gourmand : les Bredele de Noël de nos Mamies !



Butterbredele aux noix de Marguerite

-biscuits :

375g de farine

180g de beurre

180 de sucre

3 jaunes d'œufs

1 sachet de sucre vanillé

Mélanger le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs. Rajouter la farine et le sucre vanillé. Étaler la pâte et former des cœurs ou des étoiles à l'aide d'un emporte-pièces. Sur chaque biscuit, disposer une cuillère à café du mélange de garniture (une boule au centre). Cuire 10 à 15 min à four moyen (175°C).

-garniture :

3 blancs d'œufs montés en neige

200g de sucre

200g de noix hachées

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Tranches au miel de Marianne

100g de beurre

250g de miel de sapin

1 sachet de sucre vanillé

3 œufs

250g de farine

½ sachet de levure chimique

100g de noix hachées

200g de dattes coupées en petits morceaux

200 de figues coupées en petits morceaux

-glaçage :

200g de sucre glace

1 blanc d'œuf monté en neige

un peu de rhum



Mélanger le beurre ramolli et le miel en mousse. Ajouter le sucre vanillé et les œufs puis la farine et la levure. Incorporer les dattes, les noix et les figues. Mettre la pâte sur une plaque couverte de papier sulfurisé (sur une épaisseur d'environ 1,5 cm). Cuire 20 à 25 min à four moyen (surveiller la cuisson). Lorsque le biscuit a refroidi, couvrir avec le glaçage. Couper en petits carrés lorsque le glaçage est sec.

Florentins d'Ernestine

125g d'amandes effilées
60g d'écorce d'orange confite
60g d'écorce de citron confite
125g de sucre
15g de beurre
15 cl de crème fraîche
50g de farine

-glaçage :

120g de chocolat noir
2 cs d'eau
1 noix de beurre

Couper les écorces en petits morceaux. Mélanger la crème, les amandes, les écorces, le sucre et le beurre et faire cuire le tout dans une casserole à petit feu pendant 3 min en remuant. Hors du feu, ajouter la farine et mélanger. Sur une plaque beurrée, disposer de petits tas de pâte et aplatissez-les. Faire cuire 5 min à four moyen (190°C, th6). A la sortie du four, leur donner une forme ronde régulière et laisser refroidir. Faire fondre le chocolat destiné au glaçage au bain-marie ; ajouter l'eau et le beurre. Glacer un côté des gâteaux (le fond) et attendre que le glaçage au chocolat durcisse.

~~~~~



## Kipferle de Cécile

210 g beurre  
70 g sucre  
250 g farine  
100 g amandes  
1 paquet de sucre vanille

Pour la finition:

100 g sucre cristallisé  
1 paquet de sucre vanille

Mélanger le beurre avec le sucre, le sucre vanillé, la farine, le sel, la poudre d'amande et laisser reposer 30mn au frais. Séparer la pâte en 4 morceaux. Sur le plan de travail légèrement fariné, allonger les pâtons en forme de boudins. Découper en tronçons de 2 cm. Roulez-les en forme de petits croissants. Placez-les sur une plaque légèrement farinée. Enfournez et laissez cuire environ 15mn dans un four à 170 °C. A la sortie du four laissez refroidir avant de les rouler dans le mélange sucre cristallisé et sucre vanillé.

