



Les « Schwowebredele »

Alexis fait les premiers bredele de Noël ; les butter bredele avec les meilleurs cru de beurre français pour le plaisir de tous ceux qui les goûteront. Bien sûr, faire des bredele en novembre c'est tôt, mais à la mi janvier les petits fours de Noël seront dépassés. Alors profitons en de suite

Butter bredele

500 gr de farine
250 gr de sucre
250 gr de beurre
8 jaunes d'œuf
Zeste d'un demi citron

Pour la dorure

2 jaunes d'œuf
2 C à S de crème liquide



Sabler la farine et le beurre bien froid. Battre les jaunes d'œuf avec le sucre et le zeste de citron, incorporer cet appareil à la farine sablée. Mélanger pour obtenir une pâte homogène, faire une boule, emballer dans un film alimentaire et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie à 3 ou 4 mm d'épaisseur, emporter avec différentes formes de Noël et disposer sur une plaque puis dorer au pinceau. Cuire à 160°C pendant 14 mn environs.

Cœurlise aux noix

Pâte

200 gr de beurre
125 gr de sucre
1 pincée de sel
3 jaunes d'œuf
160 gr de noix moulus
300 gr de farine

Dorure

QS de jaune d'œuf
QS de lait
QS de cerneaux de noix



Faire mousser le beurre pommade avec le sucre et le sel, ajouter les jaunes, émulsionner et ajouter les noix moulus.

Mélanger avec la farine, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, détailler des cœurs à l'emporte-pièce.

Dorer puis poser un cerneau de noix et dorer une nouvelle fois.

Cuire au four à 160°C pendant environ 12 min.

Si vous n'avez pas assez de cerneaux de noix vous pouvez les remplacer par un glaçage au vin de noix et sucre glace. Appliquer après cuisson.

Restaurant Au Vieux Couvent à RHINAU

Réservation au 03 88 74 61 15

ou par mail restaurant@vieuxcouvent.fr

