

Petits biscuits Alsaciens "renversants" !

Pour de nombreuses recettes de "bredele", j'utilise l'excellent site spécialisé dans ce domaine "bredele.fr". L'équipe de ce blog poste des vidéos pour certaines recettes et vend une foule de matériel de pâtisserie !! On peut même acheter des bredeles tout prêts ! Aller le visiter, c'est une vraie mine d'or pour les "petits fours" et autres sucreries gourmandes !!!

**Ingrédients** (pour environ 30 bredele) :

- \* 180g de farine
- \* 130g de sucre
- \* 100g de beurre pommade
- \* 3 jaunes d'oeuf
- \* 1/2 paquet de levure chimique
- \* 3 cuillères à soupe de raisins au rhum  
(voir ma recette)

**Pour le glaçage**

- \* 150g de sucre glace
- \* 4 bouchons de rhum blanc (ou 4 cuillères à soupe)



**Préparation** :

Préchauffer le four à 160°C.

Fouetter le beurre pommade et le sucre jusqu'à blanchir le tout.

Ajouter les jaunes un à un et bien mélanger à chaque fois.

Insérer ensuite la farine, la levure et les raisins secs imbibés de rhum. Bien mélanger et cela devient une grosse boule collante.

Avec les doigts, façonner des boules de la taille d'une noix. Déposer-les sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Espacer-les les uns des autres car en cuisant le bredele s'étale un peu.

Enfourner et cuire entre 12 et 14 minutes.

Pendant ce temps, préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et le rhum.

Quand les bredeles sont cuits, les laisser refroidir sur une grille (environ 30 minutes).

Attention, ils sont fragiles lorsqu'ils sont chauds.

Quand ils sont froids, étaler dessus le glaçage avec une petite cuillère. Les laisser sécher avant de les déguster ou de les réserver dans une boîte métallique (environ 30 minutes également).

**Astuces** :

Sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit suffisamment tendre pour bien se mélanger avec le sucre. C'est un peu compliqué au début pour blanchir la préparation. J'utilise un fouet et quand cela fait une "boule" je prends une spatule en bois.

Les bredeles sont cuits lorsqu'ils sont gonflés et légèrement dorés sur les bords. Attention à ne pas les laisser plus car sinon ils sont très secs !

Pour mélanger le glaçage, j'utilise un petit fouet à champagne que ma soeur m'a offert. Ce glaçage est "fort" en rhum mais c'est ce qui rend ce gâteau "addictif" !

J'utilise les blancs d'oeuf de cette recette pour faire des congolais par exemple.