



BISCUITS DE NOËL ETOILES A LA CONFITURE DE POTIMARRON BREDELE -ALSACE

Recette d'Audrey Stippich, cheffe au restaurant le Clos des Délices à Ottrott

INGRÉDIENTS

- 400 gr de farine
- 250 gr poudre amandes grises
- 2 c-à-c de levure chimique
- 200 gr de cassonade
- 1 c-à-c de cannelle
- Poivre long
- 250 gr de beurre
- 2 œufs (+ 1 pour dorer)

Pour la confiture

- 1 kg de potimarron
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 jus de citron
- Le jus d'une orange
- 1 gousse de vanille
- Une pincée de gingembre râpé

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H
TEMPS DE CUISSON : 10MN
CONFITURE : 1H15
TEMPS TOTAL : 2H25MN

PRÉPARATION

La veille, épluchez, épépinez et coupez le potimarron en dés fins (brunoise).

Faites macérer la chair de potimarron dans un récipient avec le sucre pendant 24 heures

Le lendemain, faites cuire la préparation avec le jus de citron, le jus d'orange, la gousse de vanille grattée et le gingembre à feu moyen jusqu'à obtenir la consistance d'une confiture.

Transvasez dans des bocaux. Et laissez refroidir.

La pâte à bredele

Mélangez la farine et la poudre d'amandes, la cannelle, le poivre long râpé et la cassonade.

Battez le beurre, le sucre et les œufs. Ajoutez le mélange de poudre. Rassemblez en pâte homogène. Formez une boule. Aplatissez-là légèrement. Filmez et réservez au réfrigérateur au moins 1 h.

Étalez la pâte sur 3mm, découpez des disques avec un emporte pièces. Trouez la moitié de ces disques avec un petit emporte pièces.

Enfournez pour 8 à 10 mn à 180°C. Laissez refroidir complètement. Saupoudrez du sucre glace les étoiles avec un trou.

Déposez une c. à café de confiture de potimarron sur les étoiles pleines. Et posez une étoile trouée sur chaque étoile garnie de confiture.

Conservez vos bredele dans des boîtes métalliques