

Graschta Bredala

par Hervé This vo Kientza



Les Bredala ? Ce sont des biscuits alsaciens qui se faisaient pour Winàcht (Noël), mais qui, en raison de la gourmandise excessive des Alsaciens, se préparent en réalité toute l'année... et davantage.

Il y a mille recettes en ligne, mais celle-ci résulte d'une idée que j'ai proposée il y a des décennies : utiliser de la farine torrifiée pour mieux régler l'à-point de cuisson, tout comme on règle un roux pour faire une sauce du goût voulu.

Ce n'est donc pas une recette traditionnelle, mais une recette perfectionnée technologiquement, que je livre ici. Et croyez-moi : c'est bon !

Les ingrédients :

- 250 g de farine
- 1/4 de sachet de poudre levante
- 175 g de beurre pommade
- 125 g de sucre
- 1 oeuf

- 100 g d'amandes en poudre
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère de lait
- une quart de cuiller à café de sel

Et pour le protocole :

1. Mettre 250 g de farine sur une plaque, et la cuire 20 minutes à 160° en la brassant de temps en temps. Terminer en faisant un coup de chaud pour obtenir une couleur qui va du blond au brun, selon le goût. Laisser refroidir sur la plaque, puis tamiser.
2. Dans un grand saladier, mélanger le sucre avec l'oeuf et fouetter très énergiquement : le mélange doit être lisse et blanc.
3. Mélanger la farine torréfiée, la poudre levante avec le beurre jusqu'à obtention d'une masse sableuse.
4. Incorporer la poudre d'amande, le sel et la cannelle. Puis ajouter le mélange oeuf+sucre. Travailler la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Placer la pâte des sablés pendant 1 heure au frais.
6. Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
7. Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie et, à l'aide d'emporte pièces, découper des formes de Noël, et les disposer sur une plaque à pâtisserie huilée ou recouverte d'une feuille de cuisson.
8. Dorer les Graschta Bredala avec le jaune d'oeuf battu avec du lait.
9. Enfourner les biscuits pendant 15 minutes à 180°C (Th 6).
10. Laisser refroidir les Graschta Bredala sur une grille.