

*Dans votre restaurant,  
retrouvez le*

# *Festín des Lumières*



## **Ingredients**

*(Pour 60 bredele)*

- 500 g de farine T45
- 300 g de beurre à température ambiante
- 250 g de sucre de canne blond
- 3 œufs
- 2 jaunes d'œufs (pour la dorure)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- des emporte-pièces

## **Préparation**

1. Cassez les œufs entiers dans un saladier.
2. Ajoutez le sucre de canne et le sucre vanillé.
3. Mélangez immédiatement avec vigueur à l'aide d'un fouet.
4. Battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
5. Dans un autre saladier, mélangez avec le bout des doigts la farine et le beurre bien ramolli. Vous devez obtenir une pâte sablonneuse.
6. Dans ce deuxième saladier, ajoutez le mélange sucre/œufs de l'étape 4.
7. Ajoutez la levure chimique.
8. Pétrissez quelques minutes la pâte avec une spatule en bois, puis avec vos mains.
9. Une fois la pâte bien compacte et homogène, étalez-la sur une épaisseur d'environ 4 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie légèrement fariné.
10. Découpez des formes avec les emporte-pièces.
11. Formez une boule de pâte avec les chutes, étalez-la à nouveau et recommencez à faire des petites formes jusqu'à épuisement de toute la pâte.
12. Disposez les Bredele délicatement sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé.
13. Battez les deux jaunes d'œufs dans un bol.
14. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les petits gâteaux de jaunes d'œufs.
15. Enfournez la plaque dans le four, préalablement chauffé à 180°C, pendant 10 à 15 min.
16. Sortez les Bredele quand ils commencent à bien dorer.
17. Retirez très délicatement chaque gâteau de la plaque.
18. Laissez les Bredele refroidir sur une grille.

***Et décorez les-à volonté !***

# *La recette du chef* **Les bredele**

