

Ton Sapin en pains d'épice



Suis cette tradition d'Alsace et de Lorraine en confectionnant ces petits biscuits aux épices, les « bredele ».

1/ Dans une casserole, fais fondre à feu très doux le beurre et le miel. Hors du feu, ajoute la cassonade, remue, laisse tiédir. Verse le jaune d'œuf, mélange. Ajoute farine, épices et levure. Mêle le tout, forme une boule et garde-la au frais au moins 2 heures.

2/ Laisse la pâte se ramollir 30 min. Étale-la au rouleau sur 5 mm d'épaisseur. Découpe 11 étoiles pour chaque sapin, 2 de chaque taille (3 pour la plus petite). Pose-les sur du papier cuisson, garde-les au frais 30 min. Préchauffe le four à 170 °C. Fais cuire 10 à 15 min.

3/ Prépare une « colle » alimentaire en mélangeant le sucre glace et le jus de citron.

4/ Mets une pointe de « colle » au milieu de chaque étoile, puis assemble les sapins en commençant par deux grandes étoiles et en finissant par deux petites. Décale les pointes. Place une dernière étoile à la verticale. Saupoudre de sucre glace.

Facile

Pour 2

Il te faut :

- 100 g de miel
- 40 g de beurre
- 35 g de cassonade
- 1 jaune d'œuf
- 230 g de farine
- 3 c. à café de mélange « quatre-épices » (cannelle, gingembre, muscade, clou de girofle)
- 1 c. à café de levure chimique
- 4 c. à soupe bombées de sucre glace
- 2 c. à café de jus de citron
- 5 emporte-pièces « étoile » de tailles différentes

Les petites astuces en plus :

- Si tu n'as pas d'emporte-pièces, utilise des verres retournés, de différentes tailles. Les sapins seront circulaires.
- Il te reste de la pâte ? Tu as des emporte-pièces gingerbread man ? Découpe des petits bonshommes...

Cette recette est offerte par le magazine