

Bredele aux épices par le chef pâtissier Benoit Castel.



Ingrédients :

Zester 1 quart de citron
Zester 1 quart d'orange
250 g de farine
125 g de sucre
65 g de poudre d'amande
1 c. à c. d'épices à pain
d'épices
1 g de levure chimique
125 g de beurre mou
1 œuf et 1 jaune
1 c. à s. d'eau de fleur
d'oranger

Préparation

- Mélanger la farine, la levure, le sucre, les épices, les zestes et la poudre d'amande.
- Ajouter le beurre.
- Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf et la fleur d'oranger.
- Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
- Etaler la pâte à 3 / 4 mm d'épaisseur.
- Détailler les biscuits avec les emporte-pièces.
- Disposer sur une plaque.
- Cuire 10 à 15 minutes à 165 °C.