

PAINS D'ÉPICES COMME À BAËLE  
BASLER LEKERLI

AGREMENTES DE FRUITS SECS, CES PETITS PAINS D'ÉPICES D'ORIGINE SUISSE SONT L'APANAGE DE LA BONNE VILLE DE BAËLE QUI LEUR A DONNÉ SON NOM  
POUR LES RÉUSSIR LA QUALITÉ ET LA QUANTITÉ DE FRUITS CONFITS QUE L'ON MET À L'INTÉRIEUR SONT DÉTERMINANTES. SECS, ILS SE CONSERVENT À MERVEILLE DANS UNE BOÎTE EN FER BLANC.  
POUR 80 PETITS GÂTEAUX

**LA PÂTE/**

2 ŒUFS

250 G DE SUCRE

300 G DE FARINE

1 PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE

1 PETITE CUILLÈRE DE CANNELLE

½ DE À COUDRE DE POUDRE DE CLOU DE GIROFLE j'utilise un paquet de poudre pain d'épices

250 G D'AMANDES RAPEES

1 GRANDE CUILLÈRE DE FRUITS CONFITS (ORANGE CITRON) COUPÉS EN PETITS DES

ZESTE D'UN CITRON

ZESTE D'UNE ORANGE

4 CUILLÈRES DE MIEL

1 CUILLÈRE DE KIRSCH (FACULTATIF)

**LE GLACAGE/**

300 G DE SUCRE GLACE

1 CUILLÈRE DE KIRSCH

DE L'EAU JUSTE CE QU'IL FAUT POUR FAIRE UN GLACAGE À PEINE COULANT

**LA VEILLE**

BATTEZ PENDANT 2 à 3 mn LES ŒUFS ET LE SUCRE JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE CONSISTANCE CRÈMEUSE / AJOUTEZ LA FARINE AVEC UN PAQUET DE LEVURE LA CANNELLE LA POUDRE DE CLOUS DE GIROFLE LES AMANDES RAPEES LES FRUITS CONFITS LE MIEL LÉGEREMENT CHAUFFÉ ET UNE CUILLÈRE DE KIRSCH (SI VOUS AIMEZ)

MÉLANGEZ RAPIDEMENT LORSQUE LA PRÉPARATION EST PRÊTE PLACEZ LA AU RÉFRIGÉRATEUR QUELQUES HEURES OUMIEUX UNE NUIT ENTIÈRE ELLE NE S'ÉTALERA QUE MIEUX

**LE JOUR MEME**

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 120°C BEURREZ UNE PLAQUE PASSANT AU FOUR ET FLEUREZ LA (SOUPOUDREZ DE FARINE) PUIS RETOURNEZ LA ET ENLEVEZ L'EXÉDENT DE FARINE

SUR LA FARINE TOMBÉE PLACEZ LA PÂTE BIEN FROITE DES LEKERLI / ÉTALEZ AU ROULEAU EN UNE COUCHE DE 1 CM AU MOINS

ENROULEZ LA AUTOUR DU ROULEAU POUR LA DÉPOSER SUR LA PLAQUE. ÉGALISEZ LES CÔTES POUR FORMER UN CARRE OU UN RECTANGLE AFIN DE PERDRE LE MOINS DE PÂTE POSSIBLE LORS DU DÉCOUPAGE

ENFOURNEZ LE TOUT À FOUR MOYEN THERMOSTAT 4 (120°) PENDANT 10 / 15 MINUTES

À LA SORTIE DU FOUR LES GÂTEAUX DOIVENT ÊTRE JUSTE DORES MAIS ENCORE MOUS CAR LA PÂTE DURCIT EN RÉFROIDISSANT.

LE GLACAGE ET LE DÉCOUPAGE

LE GLACAGE SE COMPOSE D'UN MÉLANGE DENSE DE SUCRE GLACE ET DE BLANC D'ŒUF. IL DOIT ÊTRE PRÊT AU MOMENT OÙ ON SORT LES GÂTEAUX DU FOUR

GLACEZ GÉNÉREUSEMENT À L'AIDE D'UNE SPATULE LE DESSUS DE LA PÂTE ENCORE CHAUDE

DÉCOUPEZ AUSSITÔT EN FORMANT DES LOSANGES DES CARRES OU DES RECTANGLES SUIVANT VÔTRE INSPIRATION

SURTOUT NE PAS ATTENDRE QUE LA PÂTE RÉFROIDISSE. LE GLACAGE SECHERA EN RÉFROIDISSANT TOUT COMME CES PETITS PAINS ÉPICES QUI ATTENDRONT SÂGEMENT DANS UNE BOÎTE EN FER LE MOMENT D'ÊTRE DÉVORÉS