

LÄCKERLI **(Recette de Rémy GIRAUD)**

Ingrédients pour la pâte :

- 200 g de miel de châtaigner
- 125 g de glucose
- 7,5 g de cannelle en poudre
- 1 g de noix de muscade râpée
- 0,25 g de girofle en poudre
- 65 g de citron et d'orange confites
- 125 g d'amandes concassées grossièrement
- 2 g de bicarbonate ou de levure chimique
- 1 jaune d'œuf
- 10 g d'eau ou d'alcool blanc
- 250 g de farine T 55
- 50 g de farine de seigle

Ingrédients pour le glaçage :

- 100 g de sucre glace
- 25 g d'eau
- 1 trait de kirsch (facultatif)

Tiédifier le miel et le glucose, et leur ajouter les épices. Ensuite, mélanger ensemble les amandes concassées, les écorces de citron et d'orange confites taillées en petits et les farines tamisées. Ajouter le mélange miel/glucose/épices tiédi, puis le jaune mélangé à l'eau ou l'alcool blanc. Laisser reposer la pâte obtenue pendant une nuit au frais.

Le lendemain, faire chauffer votre four à 200° et abaisser cette pâte à 5/6 mm sur une feuille Silpat. Eventuellement, si elle est trop collante lui ajouter un peu de farine en pluie et l'abaisser entre 2 feuilles Silpat.

Cuire durant 20 mn dans un four ramené à 190°. Pendant ce temps, mélanger ensemble le sucre glace, l'eau et le Kirsch pour obtenir un sirop de glaçage fluide. L'étaler immédiatement à l'aide d'un pinceau sur la pâte à sa sortie du four. Laisser sécher à température ambiante jusqu'à ce que le sirop commence à cristalliser. Découper alors votre "pâte glacée" en petits carrés à l'aide d'une roulette à pizza en inox. Réserver les Läckertlis obtenus dans des boîtes en fer fermées.