Le tip de Jean-Michel

# BRUNS DE BÂLE (BRUNSLI)

Avec soin, engagement et précision – ainsi travaille Jean-Michel non seulement lors des révisions, mais aussi lorsqu'il prépare ses biscuits.

## INGRÉDIENTS

50 g d'amandes moulues
200 g de sucre
1 pincée de sel
100 g de chocolat noir râpé
2 c. à soupe de farine
2 c. à soupe de cacao en poudre
1 pincée de cannelle en poudre
2 blancs d'œuf, battus
1 à 2 c. à soupe de kirsch (selon le goût) ou eau

## PREPARATION

- Mélanger les amandes, le sucre, le sel, le chocolat, la farine, le cacao en poudre et la cannelle dans un bol, puis former un creux au centre. Verser les blancs d'œufs ainsi que le kirsch ou l'eau, puis rassembler le tout en une pâte homogène sans pétrir. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au frais pendant environ une heure.
- Étaler ensuite la pâte par portions, soit sur un peu de sucre, soit entre deux feuilles de papier cuisson, sur une épaisseur d'environ 1 cm. Découper des formes au choix et les déposer sur les plaques préparées. Laisser sécher les Brunsli au moins cinq heures, idéalement toute une nuit, à température ambiante.
- Préchauffer le four à 220 °C en mode chaleur tournante (ou 240 °C en chaleur voûte/sole). Faire cuire les Brunsli dans le tiers supérieur du four pendant 4 à 6 minutes. Ils doivent rester moelleux et légèrement humides à l'intérieur. Laisser refroidir sur la plaque, puis les détacher délicatement à l'aide d'une spatule.

**GUTEN APPETIT!**

OdASanté