



Idée futée

Sucrés ou salés, palets, bricelets roulés, corbillons ou cornets, le **fer à bricelets «Croustirêve»** réalise tous vos rêves de bricelets. Offerts en cadeau: un moule à cornet, une spatule et un recueil de recettes avec plein d'idées gourmandes pour desserts et apéros.

Bricelets au fromage et au thym

Mise en place et préparation:
env. 10 min

Cuisson par portion: env. 1 min
Pour env. 24 pièces

80 g de beurre, fondu, refroidi

60 g de cassonade grosse mouture

250 g de farine

4 c. s. de sbrinz râpé

4 c. s. de thym, ciselé

$\frac{3}{4}$ **de c. c. de sel**

2 œufs

2½ dl de vin blanc

1 — Travailler au fouet le beurre et tous les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte assez liquide.

2 — Verser un peu de pâte (env. 1½ c. s.) au centre du fer à bricelets, faire cuire env. 1 min de manière à obtenir un grand bricelet. Retirer le bricelet, déposer encore chaud sur un rouleau à pâtisserie, laisser refroidir sur une grille. Procéder de même avec le reste de la pâte.

Pour accompagner: vin, fromage, œufs brouillés, salade.

Pièce: 89 kcal, lip 4 g, glu 10 g, pro 2 g

Réalisation du sachet à bricelets

Faire un trou rond Ø 8 cm dans un sachet imprimé d'env. 30 cm de haut (papeterie). Imprimer le gabarit, découper le cercle et le coller avec un bâton de colle autour du trou. Mettre les bricelets dans un sachet transparent, glisser dans le sachet imprimé et fermer ce dernier. Découper les bandes décoratives avec le texte, plier par-dessus l'ouverture du sachet, maintenir avec une pince à linge décorative.