

LES «SPRINGERLE»



Ingrédients :

4-5 œufs soit (220 gr sans les coquilles)

500 gr de sucre en poudre

1 cuillère à soupe d'anis en grains (légèrement grillés)

500 gr de farine fine.

Battre les œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur, jusqu'à obtention d'une mousse légère et blanche. Ajoutez les grains d'anis, la farine puis mélangez délicatement (batteur à petite vitesse). La pâte doit rester un peu collante. Réservez une heure au frais dans un film alimentaire. Divisez l'appareil en 4 parts. Farinez le plan de travail et étalez la première part sur une épaisseur de 8-10mm. Saupoudrez légèrement le dessus de l'abaisse avec de la farine, la pâte doit être au toucher, comme de la soie. Avec un pinceau farinez le moule à «springerlé», posez le sur la pâte et pressez délicatement, afin d'imprimer le motif. Lorsque toute l'abaisse est décorée, découpez à la taille du motif avec un emporte-pièce ou un couteau. Posez les formes obtenues sur une tôle garnie de papier cuisson. Procédez ainsi avec les autres parts de pâte. Laissez sécher pendant 24 heures à température ambiante dans un endroit sec et sans courant d'air. La cuisson des «springerlé» s'effectue entre 150° et 160° et une durée de 12 à 15 minutes (dans le bas du four), ils doivent rester blancs. Pour la conservation, une boîte métallique et si possible au frais.



Petit historique :

Les «springerlé» comptent parmi les premiers petits gâteaux confectionnés en Alsace. L'anis, qui leur donne ce goût si typé, est cultivé en nos terres depuis le XVI^e siècle. «Springen» signifie «sauter». L'appellation de ces petits gâteaux trouve deux explications. Pour qu'ils se détachent de la planche qui sert de moule, on le tapait sur la table et la pâte décorée «sautait». On pense aussi que les «springerlé», en cuisant, «font leur bond», c'est-à-dire obtiennent un petit socle.

ARTAL-SOUVENIRS 31, rue du Bain aux Plantes 67000 STRASBOURG tél : 0388328754

Email : contact@artal-souvenirs.fr.

Internet : www.artal-souvenirs.fr