

Ces délicieux « Lächerli » de Silvia Borin

Ingrédients

- 1,5 kg de farine blanche, mi-blanche ou bise
- 1 sachet de poudre à lever
- 800 gr de sucre
- 3 paquets de noisettes entières
- 2 paquets d'amandes entières
- 300 gr de citronat
- 300 gr d'orangeat
- 3 cuillères à soupe rases de cacao
- 3 cuillères à café rases de mélange pour pain d'épices
- 1 cuillère à café rase de cannelle
- 1 pointe de couteau de girofle en poudre
- 6 cuillères à soupe de kirsch
- 1 kg d'extrait de poires (Birnel)
- 1 livre de miel suisse
- 1 dl d'eau

Glaçage

- 400 gr de sucre glace
- 2 citrons
- Quelques gouttes d'eau

Préparation

Couper noisettes et amandes en 3 (je les passe dans un robot ménager en veillant à ce qu'elles soient un peu concassées mais qu'elles restent en morceaux)

Je mets tous les ingrédients secs (y compris orangeat et citronat) en tas sur un grand plastique sur la table et je mélange le tout avec les mains

Je fais un peu la fontaine pour y mettre le Birnel, le miel, l'eau et le kirsch.

Et je mélange le tout à pleines mains jusqu'à ce que tout soit imbibé et collant. (là, c'est bien d'être à 2, une les mains dans la pâte et l'autre les mains propres pour passer un instrument ou autre).

Préchauffer le four 10 minutes à 200 degrés.

Beurrer la plaque à gâteaux et y mettre de la farine (là, il y a assez de masse pour 2 grandes plaques rectangulaires)

Je fais des boules de pâte que je pose sur la plaque en commençant par un bord et je l'aplatis à la main ou au rouleau à pâte (mettre un papier film pour éviter sur le pâton à étaler pour éviter que ça colle). J'abaisse environ jusqu'au bord de la plaque (1 à 1,5 cm d'épaisseur). Et je remplis la plaque petit à petit de la même manière.

Cuire à 200 degrés sur la grille inférieure pendant un quart d'heure ; pour ma part, je mets 8 à 10 minutes en bas du four puis 8 à 10 minutes plus haut. Je cuis une seule plaque à la fois.

Au sortir du four, je laisse refroidir un petit moment puis je verse le glaçage dessus. Pendant que c'est tiède, il faut couper les Lächerli avec un couteau bien pointu et aiguisé. Et directement, les sortir de la plaque pour les placer individuellement sur une grille. Ne pas les faire trop gros (les miens sont carrés d'environ 3 cm de côté). Il faut qu'ils soient secs dessous et s'ils restent un peu mous, c'est normal ; ils vont un peu durcir en séchant. Le travail de découpage et entreposage sur une grille prend pas mal de temps. Une fois refroidi, je les mets dans des boîtes à biscuits en fer blanc et ils se conservent longtemps sans rancir.

A deux personnes, si on réunit tous les ingrédients avant et que l'on concasse noisettes et amandes, on arrive à faire le travail en 3 heures sans le nettoyage et le rangement.

Le Birnel se trouve dans les grands magasins d'alimentation ou dans les magasins diététiques. Le meilleur marché et le plus pratique se trouve chez Landi (pots d'1kg)