

### Proportion pour 80 pièces environ

250 g de sucre semoule,  
2 œufs,  
350 g de farine,  
10 g de levure chimique,  
8 g de cannelle,  
2 g de clou de girofle en poudre,  
250 g d'amandes hachées grossièrement,  
100 g d'écorces d'orange et de citron confites,  
100 g de miel « de sapin »,  
2,5 cl de kirsch d'Alsace,  
20 g de beurre pour la plaque..

### Glaçage :

150 g de sucre glace,  
1 blanc d'œuf et demi, 2,5 cl de kirsch.

- 
- Travailler les œufs et le sucre jusqu'à consistance crémeuse.
  - Ajouter la farine mélangée avec la levure et les épices.
  - Additionner les amandes, les écorces confites coupées en petits dès, le miel légèrement chauffé et le kirsch.
  - Mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.
  - Laisser reposer une heure ou deux dans un endroit frais.
  - Étaler la pâte sur une plaque beurrée, à une épaisseur d'environ 1 cm.
  - Cuire à four moyen, 150°C (th 5) pendant 12 à 15 minutes.
  - La pâte doit juste colorer un peu mais doit rester molle, elle durcit en refroidissant.
  - Étaler « généreusement » le glaçage au pinceau, remettre au four une minute pour le sécher.
  - Dès la fin de la cuisson, découper en losanges, carrés, .... selon l'envie.

**Jean-Pierre Dézavelle**

*Professeur agrégé, Chef de travaux  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas  
Strasbourg-Illkirch*