

Weckmanner sans gluten

Ingrédients (pour 6 Weckmanner) :

- 600 g de farine (nous avons l'habitude de faire toute nos pâtisseries à la farine de sarrasin ; parfois nous mettons un peu de Maïzena, mais pas forcément).
- 1 cuillère à soupe de Psyllium (formidable pour les pâtisseries sans gluten) ; on réussit à faire sans, mais les pâtes sont nettement améliorées avec le Psyllium.
- 40g de levure SAF (garantie sans allergènes)
- 1/4 l de lait tiède
- 100 g de beurre 1/2 sel
- 2 oeufs
- 60 g de sucre
- les zestes d'un demi citron
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé

Préparation :

1. Mélanger dans un saladier la farine, la levure préalablement diluée dans un peu de lait chaud et de farine, jusqu'à l'obtention d'une pâte (saupoudrer de farine si la pâte est collante).
2. Recouvrir le saladier et laisser la pâte se reposer 15 min dans un endroit chaud.
3. Mélanger ensuite les oeufs, le sucre et les zestes de citron, incorporer le tout à la pâte préparée et laisser la reposer de nouveau 15 min.
4. Séparez la pâte en 6 petits pâtons et façonnez les bonshommes, un par pâton, à l'aide d'un couteau pointu.
5. Pour faire les yeux, le nez et les boutons de chemise du petit bonhomme, on peut mettre des noisettes, des raisins secs ou des pépites de chocolat. Puis on badigeonne au pinceau avec un jaune d'oeuf battu, ou un mélange de lait et de sucre.
6. Laisser reposer 15 min.
7. Préchauffer le four à 210°C et faire cuire les petits bonshommes 10 à 15 min.