



Brunns de Bâle

 20 min + 12 h de séchage + 4 min au four  sans gluten  sans lactose

Pour env. 30 pièces

100 g de chocolat noir (64 % de cacao)	Hacher finement le chocolat, mettre dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser.
200 g de sucre 250 g d'amandes moulues 2 c. s. de farine de sarrasin ½ c. c. de xanthane 1 p. de c. de cannelle 2 blancs d'œufs frais 1 pincée de sel	Mélanger dans un grand bol sucre, amandes, farine de sarrasin, xanthane et cannelle. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, incorporer. Ajouter le chocolat fondu à la masse, pétrir la pâte à la main.

Abaisser la pâte par portions à env. 1 cm d'épaisseur à l'intérieur d'un sachet en plastique fendu ou sur un peu de sucre, décoller du plan de travail à l'aide d'une spatule. Découper différentes formes en trempant régulièrement l'emporte-pièce dans du sucre, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Laisser sécher env. 12 h ou toute la nuit à température ambiante.

Préchauffer le four à 240°C.
Cuisson: env. 4 min au milieu du four.
Retirer, laisser tiédir un peu, laisser refroidir les bruns de Bâle sur une grille.

Conservation: env. 2 semaines dans une boîte hermétique

Pièce: 99 kcal, lip 5 g, glu 9 g, pro 3 g