

# Bonhommes en pain d'épice au Brebrousse d'Argental

## Informations

Préparation : 30 min.



## Ingrédients

- 1 Brebrousse d'Argental
- 30 g de beurre AOP Isigny nature ou salé
- 1 pain d'épices non tranché
- 1 blanc d'œuf
- 30 g de sucre glace
- 1 g de cumin en poudre
- Des emporte-pièces bonhommes pain d'épice alsacien

## Étapes de la préparation



1. Découpez avec une machine à trancher le jambon des tranches très fines de pain d'épices, puis déposez-les sur le plan de travail.
2. Parallèlement, dans un bol, malaxez le beurre pommade avec le cumin.
3. Beurrez légèrement l'ensemble des tranches de pain d'épices.
4. Déposez sur la moitié d'entre elles une belle tranche de Brebrousse.
5. Recouvrez-les avec une autre tranche de pain d'épices et pressez légèrement.
6. Découpez des sandwiches à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bonhomme alsacien.
7. Dans un bol, mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace puis versez la glace royale obtenue dans un cornet écritoire.
8. Décorez les bonhommes à votre guise.

? **Astuce** : Vous pouvez ajouter du colorant alimentaire dans le mélange œuf et sucre pour donner plus de couleurs à vos bonhommes.

? Que faire des pertes ? Mixez le tout, ajoutez y un peu de cream cheese (Spécialité laitière au fromage blanc Isigny), et proposez une sauce au Brebrousse d'Argental et pain d'épice en topping pour l'apéro.







