Anisbredle : découvrez les bredeles de Noël à l'anis

Père Noël

Noël approche, la maison s'emplit de l'odeur des épices et de la féérie du sapin, entre rires, petites moufles perdues et rêves de cadeaux. Parmi les douceurs traditionnelles préparées en famille, il en est une qui intrigue et ravit par sa forme délicate et son parfum particulier : l'anisbredle. Ces bredeles de Noël à l'anis, craquants et fondants, racontent l'Alsace et la magie de l'Avent. Armés de fouets, de fou-rires et de patience, petits et grands se lancent dans cette aventure pâtissière qui sent bon l'enfance et l'émerveillement.

Anisbredle : bredeles de Noël à l'anis

Les anisbredle (qu'on peut orthographier aussi anisbredele ou anisbredele, car en Alsace chacun a un peu sa façon de les nommer) sont de petits biscuits typiques du Noël alsacien. Leur secret ? L'anis, qui apporte une fraîcheur douce et un parfum unique, loin des goûts ordinaires. Leur forme, souvent ronde ou en étoile, n'est pas là par hasard : elle ravit l'œil autant que le palais, et certains aiment même les décorer en dessinant un petit sapin dessus.

Si vous leur trouvez un petit air de meringue, c'est normal : leur texture est aérienne, grâce à l'utilisation des œufs entiers battus longuement au fouet, ce qui donne à l'anisbredle sa légèreté inimitable. Le sucre glace et la farine font le reste, pour une gourmandise qui se garde longtemps dans une boîte en fer… enfin, si les lutins de la maison ne la dévorent pas avant !

La tradition des bredeles de Noël en Alsace

Préparer des bredeles (ou bredele, il n'y a pas de faute !) fait partie des plus jolis rituels alsaciens pendant l'Avent. Chaque famille a ses recettes secrètes, transmises de génération en génération — il n'est pas rare de découvrir dans la boîte à couture de Mamama une liste griffonnée de gâteaux de Noël favoris. Parmi eux, les célèbres bredeles à la cannelle façon zimtsterne sont aussi incontournables que les anisbredle.

Ce moment de préparation collective fait partie de la magie de Noël : on mesure, on touille, on goûte, on farine, on chante parfois en attendant que le père Noël entende nos chants sucrés ! Si certains préfèrent les manneles ou les leckerlis, d'autres ne jurent que par le goût unique de l'anis, enveloppé de sucre et de tendresse. L'anisbredle réunit tout le monde car son parfum est à la fois mystérieux et familier, comme un conte raconté au coin du feu.

Recette De Bredeles De Noël À L'anis (Anisbredle)

Voici une recette traditionnelle, adaptée pour réussir à coup sûr vos anisbredle maison et émerveiller toute la maisonnée.

• Préparation : 20 minutes

• Cuisson : 12 minutes

• Difficulté : Facile

Anisbredle : découvrez les bredeles de Noël à l’anis

Père Noël

Tableau récapitulatif

Ingrédients	Quantité
Œufs	3 gros
Sucre glace	250 g
Farine	250 g
Graines d’anis vert	2 cuillères à soupe
Un peu de beurre (pour la plaque)	-

Instructions

• Battez les œufs entiers avec le sucre glace jusqu’à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux (minimum 5 minutes, faites-vous aider d’un grand, c’est sportif !).

• Ajoutez la farine petit à petit, puis incorporez les graines d’anis. Mélangez jusqu’à obtenir une pâte qui se tient mais reste souple.

• Dressez des petits tas sur une plaque beurrée à l’aide d’une poche à douille ou de deux petites cuillères.

• Laissez reposer une nuit (ou au moins quelques heures) à température ambiante : c’est ce qui donne la fameuse petite collerette aux bredeles !

• Préchauffez le four à 150° C (th. 5) puis enfournez chaque fournée environ 12 minutes, jusqu’à ce que la base soit à peine dorée et le dessus bien blanc.

• Décollez délicatement, laissez refroidir et cachez la boîte… ou offrez-les à qui vous aimez !

Quelques secrets pour réussir vos anisbredle

La clé, c’est la patience : le séchage est indispensable, même si on a hâte de goûter. Si le mélange ne mousse pas assez, n’hésitez pas à battre plus longtemps (ou à demander un coup de main). Petite astuce : pour accentuer le parfum de l’anis, vous pouvez légèrement torréfier les graines avant de les mélanger à la pâte. Le résultat ? Un parfum qui flotte jusque sous le sapin !

Savourer des douceurs parfumées autour du sapin fait partie de ces traditions qui embellissent l’hiver. Sablés aux épices pour Noël : une autre idée gourmande à tester en complément des bredeles à l’anis. Les saveurs épicées et l’anis se marient à merveille, pour varier les plaisirs lors de vos goûters festifs !

Conseils de conservation et astuces déco

Vous souhaitez que vos bredeles gardent leur croquant plus longtemps ? Rangez-les dans une boîte à biscuits en métal, à l’abri de l’humidité et loin des regards trop gourmands. Pour une touche festive, vous pouvez saupoudrer un peu de sucre glace ou dessiner de petits motifs à l’aide d’un glaçage coloré. Chacun peut personnaliser son anisbredle, et pourquoi pas demander au père Noël de choisir son préféré ?

Certains enfants adorent offrir un assortiment de bredeles sur une jolie assiette comme cadeau d’invité le soir de Noël. Cela permet de partager la douceur et la chaleur de ces biscuits faits maison, et de faire durer la magie autour des contes, des chants et des surprises fantastiques qui peuplent cette période unique de l’année.

FAQ sur les anisbredle

Voici les réponses à trois questions fréquemment posées sur ces fameux bredeles d’Alsace :

Est-ce qu’on peut réaliser les anisbredle sans anis ?

Vous pouvez remplacer l’anis par de la vanille ou de la cannelle si certains n’aiment pas ce parfum particulier. Mais, avouons-le, c’est l’anis qui donne toute son identité aux anisbredle !

Les anisbredle sont-ils faciles à réaliser avec des enfants ?

Oui, la recette est accessible et parfaite pour cuisiner en famille. Les enfants adorent verser, battre, façonner et, surtout, lécher la cuillère (en surveillant bien les étapes avec un adulte). Un vrai moment de complicité !

Combien de temps peut-on conserver ces biscuits ?

Les anisbredle se gardent plusieurs semaines dans une boîte hermétique. S’ils durcissent légèrement, il suffit de les laisser avec un morceau de pomme fraîche dans la boîte pour retrouver leur moelleux.

Pour prolonger la féérie, pourquoi ne pas organiser un petit concours de décoration d’anisbredle entre frères et sœurs ou copains d’école ? Chacun y va de sa créativité, tout en partageant un goûter plein de rires – et un peu de sucre sur le nez, c’est vrai. Voilà comment perpétuer la tradition tout en créant de nouveaux souvenirs aussi précieux que délicieux !