Bredeles de Noël aux noisettes : recette alsacienne facile à réaliser

Père Noël

Lorsque la magie de Noël s'installe dans les foyers, l'Alsace embaume de délicieux parfums d'épices, de beurre et de noisettes. Les bredeles, ces petits biscuits typiques du période de l'Avent, se partagent en famille sous le sapin, en attendant la venue du Père Noël… et le tintement de ses clochettes dans la nuit ! Aujourd'hui, découvrons une tradition douce comme un conte : les bredeles de Noël aux noisettes, faciles à préparer et adorables à croquer.

Recette De Bredeles De Noël Aux Noisettes (Nussbredele)

Dans la grande ribambelle des recettes alsaciennes, le Bredeles de Noël aux noisettes : recette facile alsacienne occupe une place de choix. C'est la gourmandise que l'on prépare avec les enfants ou les cousins, en décorant la cuisine de rires, de farine et de sucre semoule. Imaginez une boîte en fer garnie de petites étoiles dorées, de lunes croquantes et de cœurs fondants, prêts à s'inviter sur la table du réveillon !

Ingrédients pour une fournée enchantée

• 250 g de farine

• 125 g de sucre

• 125 g de beurre doux ramolli

• 100 g de noisettes finement moulues

• 1 œuf entier

• 1 jaune d'œuf (pour dorer)

• 1 pincée de sel

Astuce magique : Pour donner à vos bredeles une note encore plus festive, ajoutez une pointe de cannelle ou un soupçon de vanille dans la pâte.

Préparation : laissez la magie agir !

• Versez la farine dans un saladier, ajoutez le sucre, la poudre de noisettes et la pincée de sel. Mélangez.

• Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et travaillez du bout des doigts pour obtenir un sable grossier.

• Incorporez l'œuf entier et pétrissez jusqu'à former une belle boule de pâte homogène. Emballez-la dans un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 1 heure.

• Sortez la pâte et étalez-la sur 5 mm d'épaisseur.

• Découpez des formes à l'aide d'emporte-pièces (étoiles, cœurs, lunes…), puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

• Badigeonnez de jaune d'œuf pour une jolie couleur dorée.

• Faites cuire à 180°C (thermostat 6) pendant 10 à 12 minutes : surveillez bien, ils doivent rester tendres !

• Laissez refroidir avant de déguster. Conservez-les dans une boîte hermétique… s'ils ne sont pas croqués avant !

Bredeles de Noël aux noisettes

Secrets et astuces pour des bredeles irrésistibles

Chaque famille alsacienne possède son truc de grand-mère : certains ajoutent un zeste d'orange, d'autres glissent quelques pépites de chocolat dans la pâte. L'important, c'est de s'amuser ensemble et de créer des souvenirs gourmands.

Racontez une histoire : pendant la préparation, n'hésitez pas à inventer avec vos petits lutins un conte autour de la noisette magique, qui aurait été offerte au Père Noël pour lui donner de l'énergie lors de sa grande tournée.

Personnalisez vos bredeles

Laissez parler votre imagination ! Décorez vos biscuits avec du sucre coloré, des pépites de chocolat ou même un soupçon de glaçage royal. Les bredeles peuvent aussi être emballés dans de jolis sachets pour offrir ou posés sur l'assiette du Père Noël la nuit venue…

Vous souhaitez explorer d'autres variantes gourmandes ? Si vous aimez les noix autant que les noisettes, jetez un œil à cette idée de sablés aux noix qui ravira tous les gourmands et ajoutera de la diversité à vos plateaux de fêtes !

Un symbole de partage et de fête

Le bredele, c'est bien plus qu'un biscuit : c'est une invitation à la joie, au partage et à la générosité qui caractérisent la période de Noël. À chaque bouchée, on retrouve le parfum d'antan et la chaleur des veillées près du feu, lorsque l'on guette avec impatience le passage du traîneau du Père Noël.

Parfois, les bredeles sont déclinés en différentes versions pour plaire à tous. Pour les amateurs d'intensité et de douceur, il existe aussi la version chocolatée des bredeles qui séduira les papilles des petits et des grands tout en restant fidèle à l'esprit des fêtes !

FAQ : Tout savoir sur les bredeles de Noël aux noisettes

Voici quelques questions qu'on se pose souvent en préparant ces délicieux biscuits alsaciens.

Faut-il absolument utiliser des noisettes fraîches ?

Il est préférable d'utiliser des noisettes fraîchement moulues pour obtenir tout leur arôme, mais les noisettes en poudre du commerce conviennent aussi très bien. L'important est de préserver le goût généreux de la noisette, essentielle à la recette !

Comment conserver les bredeles pour qu'ils restent moelleux ?

Rangez-les dans une boîte en métal ou hermétique, à l'abri de l'humidité. Placez une petite tranche de pomme dans la boîte pour conserver leur moelleux, et pensez à vérifier régulièrement… ils ont tendance à disparaître mystérieusement, sûrement grâce à la magie de Noël !

Puis-je décorer les bredeles avec des enfants ?

Bien sûr ! Les bredeles de Noël sont fantastiques à décorer en famille. Utilisez des sucres colorés, des petites billes ou du chocolat fondu, et laissez libre cours à l'imagination des petits lutins pâtissiers !

Réaliser des bredeles de Noël aux noisettes, c'est un peu comme tresser les liens invisibles de la tradition alsacienne, tout en animant la maison d'une douce effervescence. Et pourquoi ne pas glisser quelques bredeles dans la poche d'un manteau ou sous l'oreiller, pour surprendre les lutins de la maison ? Car à Noël, les surprises et la magie sont toujours au rendez-vous !