Bredeles de Noël aux noix : recette gourmande et facile à réaliser

Père Noël

Lorsque les premiers flocons tombent et que la magie de Noël attire petits et grands autour du sapin, une tradition bien gourmande anime les cuisines : la confection des fameux Bredeles de Noël. Originaires d'Alsace, ces petits biscuits parfumés aux noix sont un vrai plaisir à partager en famille, à offrir ou à déposer dans l'assiette du Père Noël avant son passage tant attendu. Prêts à découvrir comment réaliser chez vous ces douceurs croustillantes ? Suivez le guide pour une aventure pâtissière pleine de saveurs et de tendresse, idéale pour célébrer la féerie de Noël !

Bredeles de Noël aux noix : recette gourmande

Invitez la tradition alsacienne à votre table avec cette recette de Bredeles de Noël aux noix. Ces biscuits, sablés à souhait et délicatement parfumés, sont incontournables pour tous les gourmands durant les fêtes. Leur saveur riche en noix séduit à coup sûr : ils s'accompagnent parfaitement d'un chocolat chaud ou d'un verre de lait, prêts à régaler toute la famille et, qui sait, à émerveiller le Père Noël lui-même lors de sa tournée magique !

Recette De Bredeles De Noël Aux Noix (Walnussbredele)

Bredeles de Noël aux noix : croquants, dorés et savoureux, les Walnussbredele sont tout simplement irrésistibles. Suivez ces étapes faciles pour régaler toute la maison !

• Préparation : 25 minutes

• Cuisson : 12 minutes

• Quantité : pour 25 à 30 biscuits

• Difficulté : très facile

Bredeles de Noël aux noix : recette gourmande et facile à réaliser

Père Noël

Tableau récapitulatif

Ingrédients	Quantités
Farine	250 g
Beurre doux	125 g
Sucre	100 g
Noix concassées	100 g
Oeuf	1
Levure chimique	1/2 sachet
Sucre vanillé	1 sachet
Une pincée de sel	—

Étapes de préparation

• Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique et la pincée de sel.

• Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et travaillez du bout des doigts pour obtenir une texture sableuse.

• Incorporez le sucre, le sucre vanillé, l'œuf et les noix concassées. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

• Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez reposer 1 h au réfrigérateur.

• Préchauffez le four à 180°C (th.6). Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur et découpez les formes à l'emporte-pièce.

• Disposez sur une plaque recouverte de papier cuisson, enfournez pour environ 12 minutes jusqu'à ce que les bredeles soient légèrement dorés.

• Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

La préparation des bredeles de Noël, c'est avant tout un moment de partage, où chaque geste perpétue la magie et la tradition familiale dans la joie et la gourmandise !

Quelques astuces pour des Bredeles de Noël encore plus savoureux

Pour personnaliser cette recette, pensez à ajouter une pincée de cannelle ou quelques zestes d'orange à la pâte. Youpi ! Les bredeles n'en seront que plus festifs ! L'utilisation de noix différentes (comme les noix de pécan ou de macadamia) peut aussi offrir une couleur et un parfum uniques. Et pourquoi ne pas glacer vos petits biscuits avec un peu de sucre glace mélangé à de l'eau, pour un effet encore plus féérique ?

Si vous aimez explorer de nouvelles saveurs pour vos biscuits de Noël, la déclinaison à base de noisettes pourrait vous ravir. Grâce à sa texture fondante et à sa note subtile, découvrez la version noisette pour varier vos créations sans perdre l'esprit traditionnel des bredeles.

Comment conserver et offrir ses bredeles ?

Sachez que les Bredeles de Noël aux noix se conservent parfaitement plusieurs semaines dans une boîte en métal hermétique. Une excellente raison d'en préparer en grande quantité ! Glissez-les dans un joli sachet transparent ou une boîte décorée, accompagnez d'un petit mot doux et, pourquoi pas, d'un message pour le Père Noël, et voilà le cadeau gourmand idéal à déposer au pied du sapin ou à offrir à vos proches.

Les amateurs de douceurs hivernales apprécient aussi les variations autour du sablé. Avec des épices chaudes ou des mélanges audacieux, sablés de Noël aux épices apportent une touche de magie supplémentaire à vos plateaux de biscuits traditionnels.

FAQ – Tout savoir sur les Bredeles de Noël aux noix

Retrouvez ici les questions les plus fréquentes pour réussir et sublimer vos petits biscuits de fête.

Peut-on remplacer les noix par d'autres fruits à coque ?

Oui, il est possible de remplacer les noix par des noisettes, des amandes ou des noix de pécan. Chaque fruit à coque apporte sa propre texture et son parfum, pour des bredeles personnalisés.

Les enfants peuvent-ils préparer cette recette seuls ?

La recette est très simple : les enfants peuvent la réaliser avec l'aide d'un adulte pour le four et la découpe, et ils prendront plaisir à façonner les bredeles. Cela en fait un excellent atelier pâtisserie en famille.

Comment réussir une pâte bien sablée ?

Pensez à travailler le beurre froid avec la farine du bout des doigts sans trop pétrir la pâte. Le passage au réfrigérateur aide également à obtenir une texture idéale.

Peut-on congeler la pâte à bredeles ?

Oui, la pâte à bredeles se congèle très bien. Il suffit de la laisser reprendre température avant de l'étaler et de la découper.

Peut-on décorer les bredeles après cuisson ?

Absolument ! Vous pouvez les décorer avec du sucre glace, du chocolat fondu ou des perles colorées pour encore plus de magie sur la table de Noël.

Pour aller plus loin autour des bredeles et des traditions

Si vous souhaitez approfondir votre connaissance des spécialités alsaciennes, plongez dans l'univers des bredeles avec les conseils d'experts passionnés. À ce sujet, une émission riche en astuces et traditions avec Aude Martz de la Bredele Boutique a été diffusée sur France Bleu. Pour en savoir plus sur les secrets de fabrication ou dénicher d'autres idées festives, consultez France Bleu et laissez-vous inspirer par la magie de Noël version alsacienne !