# Orangenbredele : petits sablés de Noël aux zestes d’orange à savourer

Père Noël

Il existe mille et une façons d’inviter la magie de Noël dans sa maison, mais rien ne vaut le parfum d’agrumes et de sucre chaud qui enfle dans la cuisine lorsque l’on prépare des biscuits alsaciens. Les Orangenbredele, sablés délicatement parfumés au zeste d’orange, ont ce petit quelque chose de féerique qui transforme chaque goûter en une fête. C’est un peu comme si chaque biscuit contenait un secret tout droit venu de la hotte du Père Noël…

## Orangenbredele : petits sablés de Noël aux zestes d’orange

En Alsace, on attend Noël en préparant des biscuits aux formes variées, appelés « bredele ». Parfois, la famille entière se réunit autour de la table pour décorer, découper, goûter… et rire. Parmi eux, les Orangenbredele, ces petits sablés acidulés, se distinguent par leur simplicité et leur saveur. Dès la première bouchée, une vague de douceur et de fraîcheur vous emporte, comme une balade sur un traîneau tiré par des rennes dans un paysage enneigé.

## Recette De Petits Sablés De Noël Aux Zestes D’orange

Envie de glisser un peu d’Alsace dans vos fêtes ? Voici comment préparer les célèbres Orangenbredele, étape par étape. Let’s bake!

# Orangenbredele : petits sablés de Noël aux zestes d’orange à savourer

Père Noël

## Tableau récapitulatif

| Élément | Quantité | Astuce du lutin |
|---|---|---|
| **Farine** | 250 g | Utilise une farine fluide pour une pâte plus légère. |
| **Beurre** | 125 g (doux, ramolli) | Une bonne noisette de beurre frais, pour la tendresse des |
| **Sucre** | 100 g | Le sucre roux apporte un petit goût caramélisé. |
| **Oeuf** | 1 | Fait briller les sablés une fois dorés ! |
| **Zeste d’orange non traitée** | 2 oranges | Prélevé finement, il parfume délicatement la pâte. |
| **Levure chimique** | 1/2 sachet | Pour faire gonfler la magie ! |
| **Glaçage (sucre glace + jus d’orange)** | au goût | À appliquer sur les biscuits froids, pour un effet givré ! |

Orangenbredele : petits sablés de Noël aux zestes d’orange

• Prépare la pâte : Mélange la farine, le sucre, la levure et le zeste râpé des oranges. Ajoute le beurre coupé en petits cubes et sable avec le bout des doigts.

• Ajoute l’œuf : Incorpore-le puis malaxe jusqu’à obtenir une jolie boule. Si la pâte colle, ajoute un peu de farine, mais pas trop : la tendresse du sablé, c’est sacré !

• Repos : Emballe la boule de pâte dans un film alimentaire et laisse reposer au frais 30 minutes (ils aiment dormir au froid comme les lutins !).

• Façonne tes biscuits : Préchauffe ton four à 180°C. Étale la pâte sur 5 mm d’épaisseur, puis découpe à l’emporte-pièce tes petites étoiles, sapins ou cœurs.

• Cuisson : Dispose les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson. Fais cuire 8 à 12 minutes, ils doivent être dorés sur les bords et tendres au milieu !

• Décoration : Quand ils sont froids, nappe-les d’un glaçage à l’orange. Quelques perles de sucre pour la déco, et c’est déjà Noël !

# Orangenbredele : petits sablés de Noël aux zestes d’orange à savourer

Père Noël

L’odeur des Orangenbredele qui sortent du four, c’est comme une chanson qui réchauffe le cœur et réveille la magie dans les yeux… Même les lutins ne peuvent y résister !

## Des astuces pour des Orangenbredele encore plus gourmands

Une pincée de cannelle donne une note chaleureuse à la pâte. Certains ajoutent quelques noisettes pilées pour le croquant, ou bien remplacent un zeste d’orange par du citron pour une version un brin acidulée. À chacun d’y mettre sa patte ! L’important, c’est de s’amuser comme on le ferait en décorant le sapin, entouré de ceux qu’on aime.

« Les Orangenbredele, c’est un peu comme envoyer une carte magique au Père Noël, mais en version biscuit ! »

## Peut-on personnaliser ses sablés ?

Oui, et comment ! Utilise des formes originales, décore-les avec du glaçage multicolore, ou écris des messages enchantés avec du chocolat fondu. On dirait presque que le Père Noël laisse un mot doux à chacun…

Quand la saison des biscuits bat son plein, il est intéressant d’explorer d’autres variantes comme Sablés au citron pour Noël. Le parfum du citron apporte une fraîcheur différente, parfaite pour ceux qui aiment le zeste sans trop d’amertume. Un petit plaisir acidulé à essayer absolument lors de vos ateliers gourmands en famille !

## Conservation et partage : pour prolonger la magie

Les Orangenbredele se conservent facilement une bonne semaine dans une boîte en fer. Il suffit de les emballer joliment et de les offrir autour de soi : voisins, instituteurs, cousins éloignés… C’est la recette secrète pour semer la joie, un biscuit à la fois. Un peu comme si chaque sourire récolté ajoutait une guirlande à votre sapin !

Si tu as envie de surprendre pendant les fêtes, pourquoi ne pas tenter Recette aux fruits confits ? Ces douceurs colorées apportent une touche de gaieté à chaque plateau de biscuits, et feront le bonheur des gourmands de tous âges. Un arc-en-ciel sucré pour les yeux ET pour le palais !

## FAQ : Tout savoir sur les Orangenbredele pour ne rien rater de

Voici les réponses aux questions les plus courantes sur la préparation et la dégustation des Orangenbredele, pour que la magie soit toujours au rendez-vous !

### Peut-on préparer la pâte des Orangenbredele la veille ?

Oui ! La pâte peut reposer une nuit au frais, elle n’en sera que plus facile à travailler. Les arômes auront bien le temps de se mêler harmonieusement.

### Faut-il obligatoirement utiliser des oranges non traitées ?

Pour le zeste, c’est vraiment recommandé ! Utiliser des oranges non traitées, c’est le

secret pour éviter tout goût amer ou indésirable. Tu peux aussi bien laver les oranges soigneusement si besoin.

## Les Orangenbredele sont-ils difficiles à réaliser ?

Pas du tout ! C’est une recette idéale pour débuter. Il suffit de suivre les étapes tranquillement et de mettre tout son cœur comme les apprentis lutins du Père Noël.

## Comment réussir le glaçage à l’orange ?

Mélange du sucre glace avec un peu de jus d’orange, ajoute goutte à goutte jusqu’à obtenir une consistance ni trop liquide ni trop épaisse, puis applique sur les biscuits refroidis.

## Peut-on congeler les Orangenbredele ?

Tu peux les congeler cuits, sans glaçage. Il suffit de les laisser revenir à température ambiante, puis de les décorer. L’astuce magique pour éviter de tout dévorer d’un coup !

## Combien de temps peut-on les conserver ?

Dans une boîte hermétique, ils se gardent une à deux semaines, parfois plus… Mais soyons honnêtes, ils disparaissent si vite qu’on n’a rarement le temps de vérifier !

## Peut-on remplacer le zeste d’orange par un autre agrume ?

Bien sûr : citron, mandarine ou même un mélange d’agrumes, tout est permis tant qu’il y a un zeste de fantaisie.

Pour finir, un secret de lutins : cache quelques Orangenbredele dans de jolis sachets transparents avec un ruban doré et glisse-les dans les chaussures la nuit du 24. Les enfants seront émerveillés au réveil, certains que le Père Noël est passé par là pendant qu’ils dormaient, déployant sa magie jusque dans la cuisine !