PÂTISSERIE DE NOËL · BREDELE D'ALSACE

Anisbredele, les *biscuits à l'anis* alsaciens

De petits dômes blancs et lisses, perchés sur une fine collerette et parfumés aux graines d'anis : un classique des boîtes de bredele.

✦ UN GRAND CLASSIQUE D'ALSACE ✦

Parmi les **bredele alsaciens de Noël**, l'Anisbredele, ou Anisbredla, se reconnaît au premier regard : de petits dômes d'un blanc éclatant, posés sur une collerette légère, et un parfum d'anis qui embaume la cuisine. Cette **recette traditionnelle de biscuits à l'anis alsaciens** ne contient aucune matière grasse ajoutée, ni beurre ni huile : seulement des œufs, du sucre, de la farine et des graines d'anis. Tout le secret tient en deux gestes de patience : fouetter longuement les œufs et le sucre, puis laisser sécher les biscuits 12 heures avant de les enfourner.

PRÉPARATION	REPOS	CUISSON	QUANTITÉ	NIVEAU
35 min	12 h	7 à 10 min	≈ 50 pièces	Moyen

❄ Les ingrédients

Œufs entiers (≈ 150 g)	**3**
Sucre en poudre	**250 g**
Farine de blé (T45 ou T55)	**250 à 280 g**
Graines d'anis vert	**5 à 10 g**

LE GESTE QUI CHANGE TOUT

Ne raccourcissez pas le fouettage : c'est lui qui donne toute sa légèreté à la préparation. Les 15 à 20 minutes sont nécessaires pour que le mélange triple de volume, devienne bien blanc et forme un ruban.

❄ La préparation

1

On fouette longuement

Au robot ou au batteur électrique, battez vigoureusement les œufs entiers avec le sucre pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume. Il doit être très blanc, mousseux, et former un ruban lorsque l'on soulève le fouet.

2

On incorpore l'anis et la farine

Ajoutez les graines d'anis vert, puis la farine tamisée, délicatement, à la spatule ou à vitesse très lente, pour ne pas faire retomber l'appareil.

3

On dresse

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 mm. Dressez de petits dômes bien espacés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

4

On laisse croûter

Laissez sécher les biscuits à l'air libre, à température ambiante, pendant 12 heures ou une nuit entière. Le dessus doit être bien sec au toucher : c'est ce croûtage qui donnera ensuite leur petit pied aux Anisbredele à la cuisson.

5

On enfourne

Préchauffez le four à 170 ou 180 °C et enfournez 7 à 10 minutes. Les biscuits doivent rester bien blancs, ou très légèrement dorés sur les bords, sans jamais brunir.

6

On laisse refroidir

Laissez refroidir les biscuits sur une grille, puis rangez-les dans une boîte métallique hermétique. Ils se conservent plusieurs semaines.

POUR ALLER PLUS LOIN

Histoire, astuces & *variantes*

❄ Un biscuit tout en patience

Le nom *Anisbredele* associe l'anis, dont les graines parfument la pâte, au suffixe alsacien « bredele », qui désigne les petits biscuits de Noël. Il compte parmi les bredele les plus traditionnels d'Alsace, que l'on prépare pendant l'Avent pour remplir les boîtes en métal.

Sans matière grasse ajoutée, ces petits biscuits tirent leur légèreté de l'air emprisonné par le long fouettage des œufs et du sucre. Leur surface lisse et leur petit pied, obtenus grâce au séchage de 12 heures, font tout le charme de cette **pâtisserie de Noël alsacienne**, aussi simple dans ses ingrédients qu'exigeante en patience.

❄ Nos astuces de cuisinier

Le test du ruban

Soulevez le fouet : si la pâte retombe en un épais ruban qui reste visible quelques instants à la surface, le fouettage est terminé. Sinon, poursuivez quelques minutes.

Une farine incorporée en douceur

Versez la farine tamisée en pluie et mélangez à la spatule, par de grands gestes enveloppants. Plus vous travaillez la pâte, plus elle retombe.

Un dressage régulier

Tenez la poche bien verticale, pressez doucement, puis relâchez la pression avant de lever la poche : vos dômes auront tous la même taille.

Une cuisson sous surveillance

Les Anisbredele doivent rester blancs. Si votre four chauffe fort, choisissez plutôt 170 °C et restez près de lui dans les dernières minutes.

❄ Questions fréquentes

Pourquoi laisser sécher les biscuits 12 heures avant la cuisson ?

Ce temps de repos à l'air libre forme une fine croûte sur le dessus. Elle doit être sèche au toucher avant d'enfourner : c'est elle qui donne ensuite aux Anisbredele leur petit pied à la cuisson.

Peut-on réduire la quantité d'anis ?

Oui : la recette prévoit de 5 à 10 g de graines d'anis vert. Si vous craignez un goût trop marqué, commencez par la quantité la plus faible.

Combien de temps se conservent les Anisbredele ?

Rangés dans une boîte métallique hermétique, à l'abri de l'humidité, ces biscuits de Noël à l'anis se conservent plusieurs semaines.

Anisbredele · biscuits à l'anis alsaciens · bredele alsaciens · petits biscuits de Noël à l'anis · pâtisserie traditionnelle d'Alsace

www.joyeux-noel.net