PÂTISSERIE DE NOËL · TRADITION D'ALSACE

Haferflockabredla, les bredele aux *flocons d'avoine*

Le petit rocher chocolaté de Noël, riche en flocons d'avoine et parfumé aux amandes, relevé d'un trait de kirsch et prêt en une demi-heure.

✦ RECETTE TRANSMISE DEPUIS L'ALSACE ✦

Parmi les **bredele alsaciens de Noël**, le Haferflockabredla est sans doute le plus rustique et le plus gourmand : ni rouleau, ni emporte-pièce, ni nuit de repos, il suffit de mélanger, de former de petits tas à la cuillère et d'enfourner. Ses flocons d'avoine, sa poudre d'amandes, son cacao et son trait de kirsch lui donnent un caractère rustique et chocolaté qui tranche avec les sablés au beurre plus classiques. Cette **recette traditionnelle de biscuits de Noël alsaciens aux flocons d'avoine** est idéale pour cuisiner avec les enfants, ou pour garnir la boîte à bredele quand le temps vient à manquer.

PRÉPARATION	REPOS	CUISSON	QUANTITÉ	NIVEAU
20 min	Aucun	10 min	≈ 50 pièces	Facile

❄ Les ingrédients

Flocons d'avoine	**500 g**
Beurre doux, ramolli	**250 g**
Sucre semoule	**250 g**
Œufs (blancs et jaunes séparés)	**2**
Amandes en poudre	**125 g**
Farine de blé	**2 c. à soupe**
Cacao en poudre	**1 c. à soupe**
Kirsch	**au goût**

LE GESTE QUI CHANGE TOUT

Montez les blancs en neige ferme dans un saladier bien propre et sec, sans la moindre trace de jaune : c'est ce qui allège la pâte. Incorporez-les ensuite délicatement, à la spatule, en soulevant la masse pour ne pas les casser.

❄ La préparation

1

On prépare la base

Séparez les blancs des jaunes et mettez les blancs de côté. Dans un grand saladier, travaillez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à obtenir une crème homogène, puis ajoutez les jaunes d'œufs un à un en mélangeant bien.

2

On ajoute les saveurs

Incorporez les flocons d'avoine, le cacao, la poudre d'amandes et la farine, puis parfumez avec le kirsch selon votre goût. La pâte doit être épaisse et bien liée.

3

On monte les blancs

Battez les blancs en neige ferme, puis mêlez-les délicatement à la préparation précédente pour conserver toute leur légèreté.

4

On façonne

À l'aide de deux cuillères à café, formez de petits tas et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant légèrement.

5

On enfourne

Cuisez à 200 °C (four traditionnel) pendant 10 minutes. Le cacao masque la coloration : fiez-vous au minuteur et surveillez les derniers instants de cuisson.

6

On laisse refroidir

Laissez les biscuits refroidir sur une grille avant de les ranger dans une boîte en métal hermétique, en séparant les couches de papier sulfurisé.

POUR ALLER PLUS LOIN

Histoire, astuces & *variantes*

❄ Le bredele qui se passe de rouleau

Contrairement à la plupart des **bredele alsaciens**, le Haferflockabredla ne se travaille ni au rouleau ni à l'emporte-pièce : sa pâte épaisse, enrichie de flocons d'avoine, se façonne simplement à la cuillère en petits tas irréguliers, un peu à la manière de rochers. Son nom associe le mot allemand *Haferflocken*, « flocons d'avoine », au suffixe alsacien « bredla », qui désigne un petit biscuit.

Cette recette illustre parfaitement l'esprit de la **pâtisserie de Noël alsacienne** : des ingrédients simples du placard — flocons, amandes, œufs, beurre — transformés en friandise de fête grâce à une touche de kirsch, cette eau-de-vie de cerise si présente dans les desserts d'Alsace.

❄ Nos astuces de cuisinier

Des tas bien réguliers

Passez vos cuillères sous l'eau froide entre deux tas : la pâte colle moins et les biscuits gardent une taille homogène, ce qui garantit une cuisson uniforme.

Une cuisson à surveiller

La pâte étant sombre à cause du cacao, il est difficile de juger la coloration à l'œil. Respectez le temps indiqué et laissez les biscuits durcir en refroidissant.

Une version sans alcool

Pour les enfants, remplacez le kirsch par un peu de jus d'orange : la pâte reste souple et gagne une légère note d'agrume.

Une variante gourmande

Ajoutez une poignée de pépites de chocolat, de raisins secs ou de noisettes concassées à la pâte pour varier les textures.

❄ Questions fréquentes

Faut-il laisser reposer la pâte avant la cuisson ?

Non : contrairement à la plupart des bredele, cette pâte ne demande aucun repos. Il vaut même mieux l'enfourner sans attendre pour préserver l'air des blancs montés en neige.

Combien de temps se conservent les Haferflockabredla ?

Rangés dans une boîte en métal hermétique, à l'abri de l'humidité, ces biscuits de Noël aux flocons d'avoine se gardent facilement deux à trois semaines.

Peut-on congeler les Haferflockabredla ?

Oui : une fois cuits et refroidis, ils se congèlent dans une boîte hermétique jusqu'à un mois. Laissez-les revenir à température ambiante avant de les déguster.

Haferflockabredla · bredele alsaciens · biscuits aux flocons d'avoine · biscuits de Noël chocolat amandes · pâtisserie traditionnelle d'Alsace

www.joyeux-noel.net