PÂTISSERIE DE NOËL · TRADITION D'ALSACE

Haselnussbredla, les bredele aux *noisettes*

Le sablé à la poudre de noisettes, enrobé encore chaud de sucre vanillé et de cannelle, à découper dans toutes les formes de Noël.

✦ RECETTE TRANSMISE DEPUIS L'ALSACE ✦

Côté **bredele alsaciens de Noël**, le Haselnussbredla est le biscuit des amoureux de noisette : sa pâte, riche en poudre de noisettes, développe un parfum rond et boisé qui se marie à merveille avec le sucre vanillé et la cannelle de sa finition. Cette **recette traditionnelle de biscuits de Noël alsaciens aux noisettes** se prépare comme un sablé : une nuit de repos au frais, un coup de rouleau, quelques emporte-pièces. Mais elle se distingue par son geste final : on trempe les biscuits encore chauds dans un mélange sucré et épicé qui leur donne leur surface scintillante. Cœurs, étoiles ou sapins, ils sont parfaits à offrir dans une jolie boîte de Noël.

PRÉPARATION	REPOS	CUISSON	QUANTITÉ	NIVEAU
15 min	12 h	15 min	≈ 40 pièces	Facile

Les ingrédients

Farine de blé	**250 g**
Beurre doux, ramolli	**250 g**
Sucre semoule	**150 g**
Œufs entiers	**2**
Noisettes en poudre	**250 g**
Sucre vanillé (décor)	**1 sachet**
Cannelle en poudre (décor)	**au goût**

LE GESTE QUI CHANGE TOUT

Préparez le mélange de sucre vanillé et de cannelle avant d'enfourner, et trempez les biscuits dès leur sortie du four : c'est la chaleur qui permet au sucre de bien adhérer. Une fois refroidis, il s'accroche beaucoup moins.

La préparation

1

On forme la pâte

Dans un grand saladier, travaillez le beurre ramolli avec le sucre semoule jusqu'à obtenir une crème lisse. Incorporez les œufs, puis ajoutez la poudre de noisettes et la farine, en mélangeant juste assez pour obtenir une pâte homogène.

2

On laisse reposer

Formez une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour la nuit entière. Ce repos raffermit le beurre et rend la pâte beaucoup plus facile à étaler le lendemain.

3

On étale et on découpe

Abaissez la pâte au rouleau sur un plan fariné, sur environ 4 mm d'épaisseur. Découpez vos biscuits à l'emporte-pièce : cœurs, étoiles, sapins ou toute autre forme de votre choix.

4

On enfourne

Disposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 180 °C (four traditionnel) pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

5

On enrobe encore chaud

Mélangez le sucre vanillé et la cannelle dans une assiette creuse, puis trempez chaque biscuit encore chaud dans ce mélange pour l'enrober généreusement.

6

On laisse refroidir

Laissez refroidir les biscuits 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*

La noisette à l'honneur

Le nom de ce biscuit associe le mot allemand *Haselnuss*, « noisette », au suffixe alsacien « bredla », qui désigne un petit biscuit. Comme les amandes et les noix, la noisette occupe une belle place parmi les ingrédients des **bredele alsaciens** : réduite en poudre, elle remplace une partie de la farine et donne à la pâte son parfum boisé et sa tendreté.

Ce qui fait la signature du Haselnussbredla, c'est sa finition : enrobé encore chaud de sucre vanillé et de cannelle, il se pare d'une surface scintillante et parfumée qui rappelle les épices de la **pâtisserie de Noël alsacienne**. Un geste simple, mais qui transforme un sablé ordinaire en véritable friandise de fête.

Nos astuces de cuisinier

Des noisettes plus parfumées

Si vous moulez vous-même vos noisettes, faites-les d'abord torréfier légèrement au four, puis laissez-les refroidir. Mixez par courtes impulsions pour obtenir une poudre fine sans la transformer en pâte.

Une pâte qui se tient

Riche en noisettes, cette pâte peut se montrer plus friable qu'un sablé classique. Étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé et remettez-la au frais si elle se ramollit trop.

Un enrobage qui accroche

Travaillez par petites séries : à la sortie du four, trempez rapidement quelques biscuits à la fois dans le mélange sucré, tant qu'ils sont encore bien chauds.

Une pâte d'avance

La pâte crue se congèle très bien jusqu'à un mois : pratique pour préparer plusieurs fournées de bredele sans tout faire le même jour.

Questions fréquentes

Pourquoi tremper les biscuits encore chauds ?

Parce que la chaleur permet au mélange de sucre vanillé et de cannelle de bien adhérer à la surface. Une fois les biscuits refroidis, il s'accroche beaucoup moins.

Combien de temps se conservent les Haselnussbredla ?

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

Peut-on remplacer la poudre de noisettes par de la poudre d'amandes ?

Oui : vous pouvez utiliser la même quantité de poudre d'amandes pour un biscuit au goût différent, ou panacher les deux poudres à parts égales.

Haselnussbredla · bredele alsaciens · biscuits de Noël aux noisettes · sablés noisettes cannelle · pâtisserie traditionnelle d'Alsace

www.joyeux-noel.net