PÂTISSERIE DE NOËL · BREDELE D'ALSACE

Zimtsterne, les *étoiles à la cannelle* de Noël

Des étoiles aux amandes, parfumées à la cannelle et au kirsch, sous un glaçage blanc comme neige : un grand classique des boîtes de bredele.

✦ UN CLASSIQUE DES BISCUITS DE NOËL ✦

Les **Zimtsterne**, ou étoiles à la cannelle, comptent parmi les plus élégants des **bredele de Noël** : une pâte sans farine ni beurre, à base de poudre d'amandes, de blancs d'œufs et de sucre glace, relevée de cannelle et d'un trait de kirsch, puis nappée d'un glaçage blanc éclatant. Cette **recette traditionnelle de Zimtsterne** demande un peu d'organisation, avec 13 heures de repos au total dont 12 à température ambiante pour laisser sécher le glaçage, mais très peu de matériel et des gestes simples. À la sortie du four, les étoiles restent moelleuses et le glaçage bien blanc : de quoi faire scintiller la boîte à biscuits.

PRÉPARATION	REPOS	CUISSON	QUANTITÉ	NIVEAU
30 min	13 h	8 min	≈ 40 pièces	Moyen

❄ Les ingrédients

Poudre d'amandes	**500 g**
Blancs d'œufs	**5**
Sucre glace	**450 g**
Cannelle en poudre	**3 g**
Kirsch	**2 cl**
Sucre semoule (plan de travail)	**100 g**

LE GESTE QUI CHANGE TOUT

Passez l'emporte-pièce sous l'eau de temps en temps : la pâte, collante, ne s'y accroche plus et les étoiles se détachent proprement, avec des contours nets.

❄ La préparation

1

On prépare le glaçage

Tamisez le sucre glace. Au batteur électrique, montez les blancs d'œufs en neige ferme, puis ajoutez le sucre glace en deux ou trois fois. Mettez de côté l'équivalent d'une tasse de ce mélange : il servira à glacer les étoiles.

2

On forme la pâte

Incorporez délicatement la moitié de la poudre d'amandes aux blancs montés, avec la cannelle et le kirsch. Ajoutez le reste de poudre d'amandes et pétrissez rapidement à la main. Filmez la pâte et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur.

3

On étale et on découpe

Saupoudrez le plan de travail de sucre semoule et abaissez la pâte sur environ 1 cm d'épaisseur. Découpez des étoiles à l'emporte-pièce.

4

On glace et on laisse sécher

Recouvrez chaque étoile du glaçage mis de côté, puis laissez-les reposer à température ambiante pendant 12 heures.

5

On enfourne

Préchauffez le four à 160 °C et cuisez 7 à 8 minutes. Le glaçage ne doit surtout pas colorer : à la sortie du four, les biscuits doivent rester moelleux.

6

On laisse refroidir

Déposez les Zimtsterne sur une grille et laissez-les refroidir complètement avant de les ranger.

POUR ALLER PLUS LOIN

Histoire, astuces & *variantes*

❄ Une étoile venue d'Europe centrale

Le nom *Zimtsterne* associe deux mots allemands, *Zimt*, « cannelle », et *Sterne*, « étoiles ». Ces biscuits sont appréciés en Europe centrale : on les retrouve sur les tables autrichiennes et allemandes comme dans les boîtes de **bredele alsaciens**, à côté des sablés au beurre et des Spritz.

Leur particularité tient à leur pâte : ni farine ni beurre, mais de la poudre d'amandes liée par des blancs d'œufs montés en neige. C'est elle qui donne aux Zimtsterne leur texture moelleuse et leur goût intense d'amande, relevé par la cannelle, pour une **pâtisserie de Noël** à la fois simple et raffinée.

❄ Nos astuces de cuisinier

Des blancs bien fermes

Montez les blancs dans un saladier propre et sec, sans trace de jaune, puis ajoutez le sucre glace progressivement, en deux ou trois fois : le glaçage sera plus lisse.

Une cuisson sous surveillance

Le glaçage doit rester blanc : restez près du four dès la 6e minute et sortez les étoiles dès qu'elles sont prêtes, car elles doivent rester moelleuses.

Un plan de travail au sucre

Ici, on saupoudre le plan de travail de sucre semoule plutôt que de farine : cela évite que la pâte colle, tout en gardant une pâte sans farine.

Rien ne se perd

Rassemblez délicatement les chutes de pâte en boule, étalez-les de nouveau et découpez d'autres étoiles jusqu'à épuisement de la pâte.

❄ Questions fréquentes

Pourquoi laisser reposer les étoiles 12 heures avant la cuisson ?
Ce long repos à température ambiante laisse au glaçage le temps de sécher avant d'aller au four. Ne le raccourcissez pas, il fait partie de la recette.

Les Zimtsterne contiennent-ils de la farine ?
Non : cette recette n'utilise aucune farine, c'est la poudre d'amandes qui forme la base de la pâte. En cas d'allergie ou d'intolérance, vérifiez tout de même l'étiquette de vos ingrédients.

Combien de temps se conservent les Zimtsterne ?
Rangés dans une boîte en métal hermétique, à l'abri de l'humidité, ces biscuits de Noël aux amandes se gardent facilement deux à trois semaines.

Zimtsterne · étoiles à la cannelle · bredele alsaciens · biscuits de Noël aux amandes · pâtisserie traditionnelle d'Alsace

www.joyeux-noel.net