PÂTISSERIE DE NOËL · TRADITION D'ALSACE

Butterbredla, le *petit beurre* alsacien

La recette familiale du sablé au beurre que l'on prépare chaque année dans les cuisines alsaciennes, dès les premiers frimas de décembre.

✦ RECETTE TRANSMISE DEPUIS L'ALSACE ✦

Parmi la grande famille des **bredele alsaciens**, le Butterbredla occupe une place à part : c'est le plus simple, le plus beurré, celui que les enfants réclament en premier sur la table du goûter de Noël. Cette **recette traditionnelle de biscuits de Noël alsaciens** ne demande que cinq ingrédients du quotidien, mais sa réussite tient à un secret bien gardé par les grand-mères : une nuit entière de repos au frais avant la découpe. Le résultat : des petits sablés dorés, croquants sur les bords et tendres au cœur, parfaits à offrir en boîte en métal ou à suspendre au sapin.

PRÉPARATION	REPOS	CUISSON	QUANTITÉ	NIVEAU
15 min	12 h	10 min	≈ 45 pièces	Facile

Les ingrédients

Farine de blé	**500 g**
Sucre semoule	**250 g**
Beurre doux, ramolli	**250 g**
Œufs entiers	**2**
Sucre vanillé	**1 sachet**
Jaune d'œuf + lait (dorure)	**1 + un peu**

LE GESTE QUI CHANGE TOUT

Sortez le beurre à l'avance : une pâte montée avec un beurre encore froid devient grasse et cassante plutôt que souple et homogène.

La préparation

1

On forme la pâte

Dans un grand saladier, travaillez le beurre ramolli avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une crème lisse. Incorporez les œufs un à un, puis ajoutez la farine en plusieurs fois, en mélangeant juste assez pour souder la pâte : elle doit rester souple, sans être travaillée à l'excès.

2

On laisse reposer

Formez une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour la nuit entière. Ce repos prolongé raffermit le beurre et détend le gluten : c'est ce qui donnera aux Butterbredla leur tenue à la cuisson et leur texture sablée.

3

On étale et on découpe

Le lendemain, abaissez la pâte au rouleau sur un plan fariné, sur environ 4 mm d'épaisseur. Découpez vos biscuits à l'emporte-pièce : étoiles, sapins, anges ou cœurs, selon votre inspiration de Noël.

4

On dore

Disposez les biscuits découpés sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, en les espaçant légèrement. Badigeonnez chacun au pinceau avec le jaune d'œuf détendu d'un peu de lait : c'est cette dorure qui leur donnera leur belle couleur ambrée au four.

5

On enfourne

Cuisez à 180 °C (four traditionnel) pendant 10 minutes environ, en surveillant la coloration : les Butterbredla doivent être joliment dorés, sans brunir sur les bords.

6

On laisse refroidir

Laissez tiédir les biscuits sur une grille avant de les ranger dans une boîte en métal hermétique, en séparant les couches de papier sulfurisé pour préserver leur croustillant.

POUR ALLER PLUS LOIN

Histoire, astuces & *variantes*

D'où viennent les bredele ?

En Alsace, le mois de décembre se compte presque en biscuits : dès la Saint-Nicolas, les familles se relaient devant le four pour confectionner des dizaines de variétés de **bredele**, ces petits sablés que l'on s'échange entre voisins et que l'on dépose au pied du sapin. Le Butterbredla, littéralement le « petit biscuit au beurre », est souvent le premier que l'on apprend à façonner enfant, tant sa pâte est simple à travailler et tolérante aux petites mains malhabiles.

Cette tradition de la **pâtisserie de Noël alsacienne** puise ses racines dans les usages paysans d'autrefois, où l'on profitait de l'abattage du cochon et des récoltes de fin d'année pour cuisiner des douceurs au beurre, aux épices et aux fruits secs. Aujourd'hui encore, chaque famille alsacienne garde précieusement ses propres carnets de recettes, transmis de génération en génération.

Nos astuces de cuisinier

Une pâte qui ne colle pas

Si la pâte attache au rouleau, étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé plutôt que d'ajouter trop de farine, qui durcirait les biscuits à la cuisson.

Une cuisson régulière

Découpez des biscuits d'épaisseur homogène et regroupez les formes de taille similaire sur une même plaque pour une coloration uniforme.

Une touche personnelle

Pour varier les Butterbredla, ajoutez le zeste d'un citron non traité à la pâte, ou remplacez le sucre vanillé par une pincée de cannelle.

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

Combien de temps se conservent les Butterbredla ?

Conservés dans une boîte en métal hermétique, à l'abri de l'humidité, ces biscuits de Noël alsaciens se gardent facilement deux à trois semaines sans perdre leur croustillant.

Peut-on raccourcir le temps de repos de la pâte ?

Un minimum de 2 heures au réfrigérateur est nécessaire pour pouvoir étaler la pâte, mais une nuit complète reste recommandée pour obtenir la texture la plus sablée.

Peut-on congeler la pâte des Butterbredla ?

Oui : façonnée en boule et bien filmée, la pâte se congèle jusqu'à quatre semaines. Laissez-la décongeler une nuit au réfrigérateur avant de l'étaler.

Butterbredla · bredele alsaciens · biscuits de Noël · sablés au beurre · pâtisserie traditionnelle d'Alsace

www.joyeux-noel.net