PÂTISSERIE DE NOËL · TRADITION D'ALSACE

Schwowabredla, le bredele aux *amandes* & à la cannelle

Le sablé épicé que l'on retrouve sur toutes les tables alsaciennes pendant l'Avent, entre parfum d'amande et pointe de cannelle.

✦ RECETTE TRANSMISE DEPUIS L'ALSACE ✦

Dans la grande famille des **bredele alsaciens**, le Schwowabredla se reconnaît tout de suite : sa pâte généreusement parfumée à la poudre d'amandes et à la cannelle lui donne un fondant et une rondeur en bouche que n'ont pas les autres sablés de Noël. Cette **recette traditionnelle de biscuits de Noël alsaciens aux amandes** ne demande que sept ingrédients, mais comme pour tous les bredele, la patience reste de mise : une nuit complète de repos au frais avant de pouvoir étaler et découper la pâte. Le résultat : des étoiles et des sapins dorés, légèrement croquants à l'extérieur et tendres au cœur, parfaits à offrir dans une belle boîte de Noël.

PRÉPARATION	REPOS	CUISSON	QUANTITÉ	NIVEAU
15 min	12 h	8 min	≈ 40 pièces	Facile

Les ingrédients

Farine de blé	**500 g**
Beurre doux, ramolli	**250 g**
Sucre semoule	**250 g**
Œufs entiers	**2**
Amandes en poudre	**250 g**
Cannelle en poudre	**10 g**
Jaune d'œuf + lait (dorure)	**1 + un peu**

LE GESTE QUI CHANGE TOUT

Goûtez votre cannelle avant de la peser : son parfum s'affaiblit avec le temps. Si elle est très ancienne, montez plutôt à 12 g pour retrouver tout le caractère épicé du Schwowabredla.

La préparation

1

On forme la pâte

Dans un grand saladier, travaillez le beurre ramolli avec le sucre et les œufs jusqu'à obtenir une crème lisse. Incorporez la poudre d'amandes et la cannelle, puis ajoutez la farine en plusieurs fois, en mélangeant juste assez pour obtenir une pâte homogène et souple.

2

On laisse reposer

Formez une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour la nuit entière. Ce repos raffermit le beurre et laisse aux amandes le temps de parfumer toute la pâte : c'est ce qui donnera aux Schwowabredla leur tenue et leur fondant caractéristiques.

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 ou toute autre forme selon votre inspiration.

4

On dore

Disposez les biscuits sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Badigeonnez chacun au pinceau avec le jaune d'œuf battu, pur ou détendu d'un peu de lait : cette dorure leur donnera leur belle couleur ambrée.

5

On enfourne

Cuisez à 200 °C (four traditionnel) pendant 8 minutes environ. La poudre d'amandes colore vite : surveillez la cuisson de près et sortez-les dès qu'ils sont joliment dorés sur l'ensemble de leur surface, sans brunir.

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 fondant.

POUR ALLER PLUS LOIN

Histoire, astuces & *variantes*

Un bredele pas comme les autres

À l'instar de la plupart des **bredele alsaciens**, le Schwowabredla tire son nom du dialecte local : on y retrouve le suffixe « bredla », diminutif désignant un petit biscuit, commun à toute la grande famille des sablés de Noël d'Alsace. Ce qui distingue le Schwowabredla, c'est sa pâte riche en poudre d'amandes, qui lui donne un fondant proche du petit gâteau aux épices plutôt que du sablé classique.

L'association de l'amande et de la cannelle est un grand classique de la **pâtisserie de Noël alsacienne**, terre de rencontre entre traditions françaises, allemandes et alémaniques. On retrouve ce même duo dans de nombreuses spécialités de fêtes en Europe centrale, preuve que ce mariage de saveurs traverse les frontières depuis longtemps.

Nos astuces de cuisinier

Une pâte bien homogène

Incorporez la poudre d'amandes avant la farine et mélangez bien : c'est ce qui évite les petits amas secs dans la pâte une fois cuite.

Une cuisson sous surveillance

Riche en amandes, la pâte colore plus vite qu'un sablé classique. Restez devant le four dès la 6e minute pour ne pas dépasser la coloration souhaitée.

Une variante possible

Remplacez une partie des amandes par de la poudre de noisettes, pour un Schwowabredla au parfum encore plus gourmand et légèrement torréfié.

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 Schwowabredla ?

Conservés 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 sans perdre leur fondant.

Peut-on réduire la quantité de cannelle ?

Oui : 10 g donnent un parfum bien marqué. Pour une saveur plus douce, descendez à 6 ou 7 g sans modifier le reste de la recette.

Peut-on congeler la pâte des Schwowabredla ?

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.

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

www.joyeux-noel.net