

Les bredele

L'origine des bredele

En Alsace tout le monde est d'accord pour dire que les Bredele ont toujours existé ! Dans chaque famille on confectionne ces petits gâteaux de Noël soit pour les déguster soit pour les offrir. Mais leur origine et leur histoire est difficile à établir.

Ils seraient un héritage des traditions des peuples païens (Celts ou Romains) qui offraient de petits gâteaux similaires à leurs dieux lors de différents rituels.

Des moules datant du XIVe siècle et la majorité du XVIe – XIXe ont été retrouvés le long du Rhin. Ces moules utilisés pour leur confection étaient fabriqués en bois sculpté, puis en terre cuite afin de leur donner une forme avant de les cuire (pour les bredele à pâte dure). On note une preuve de leur existence en 1570. A cette époque, le Magistrat de Strasbourg a interdit le marché de la St Nicolas dont les bénéfices revenaient à l'Evêque. Mais c'était sans compter sur les réactions des ménagères de la ville qui se rebellèrent car elles ne pouvaient plus acheter d'agrumes ni d'épices, nécessaires pour la préparation des Bredele et des desserts de Noël. A cette époque pour leur préparation, on découpait simplement la pâte au couteau, pour obtenir des formes carrées, rectangulaires ou des losanges.

Les Bredele commencèrent à se démocratiser au courant du XVIIIème siècle. On en trouvera beaucoup plus au début du XIXème siècle avec l'apparition des emportes pièces.

La confection de ces petits gâteaux commence dès la fin du mois de novembre et continue tout au long de la période de l'Avent. Une façon gourmande de rentrer dans l'ambiance de fêtes !

Le Saviez-vous ? Jusque dans les années 50, ces petits sablés ont été utilisés pour décorer le sapin de Noël. À l'époque, seuls les enfants les mangeaient, car leurs ingrédients étaient rares et chers : farine blanche, beurre, sucre etc...

Les Noisettins des Bredele aux noisettes.

Temps de préparation : 25 mn Temps de cuisson : 12 mn four : 180° C (Th 6)

Ingrédients : 125 gr de beurre pommade 100 gr de sucre en poudre 1 œuf
150 g de farine 100 g de noisettes moulues 60 gr de noisettes entières

Préchauffer le four à 180 °C (Th 6).

Battre le beurre mou avec le sucre en mousse. Puis ajouter l'œuf. Incorporer la farine et les noisettes moulues. Faire des petites boules de pâte (environ 2 -3 cm) et les déposer sur une plaque à pâtisserie extensible recouverte de papier sulfurisé. Poser une noisette entière sur chaque Bredele.

Enfourner les noisettins 12 minutes à 180°C (Th 6)

Vous conservez vos Bedele aux noisettes plusieurs semaines dans une boîte en fer blanc.



Spitzbuben à la confiture « petit chenapan » en Allemand. En Alsacien, « Spitzbuewe »

Temps de préparation : 45 mn Temps de repos : 1 heure Temps de cuisson : 10 mn

Puissance du four : 180°C (Th 6)

Ingrédients : 250 g de farine 1 cuillère à café de levure 1 œuf 150 g de beurre pommade
120 g de sucre glace 1 gousse de vanille grattée confiture de fraise

Casser l'œuf dans un saladier et ajouter le sucre, la vanille et mélanger à l'aide d'un fouet. Mélanger la farine avec la levure et ajouter le beurre. Travailler la pâte afin d'obtenir un aspect sableux. Incorporer le mélange œuf et sucre et pétrir afin d'obtenir une pâte homogène. Réserver une heure au frais. Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur et détailler les losanges à l'aide d'un emporte pièce. Faire la moitié des losanges sans trous, et l'autre moitié avec un trou au milieu.

Déposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie huilée ou recouverte de papier sulfurisé et enfourner 10 minutes à 180°C (Th 6). Laisser refroidir les Spitzbuben sur une grille.



Dans une casserole faire chauffer la confiture de fraise. Déposer un peu de confiture sur le losange plein, et recouvrir avec le losange troué. Remettre un peu de confiture au milieu.

Voilà vos Spitzbuben à la confiture sont prêts ! Mais avant de les déguster, laissez-les reposer pendant quelques heures pour que la confiture se raffermisse un peu.

Les Etoiles à la cannelle ou Zimtsterne

Temps de préparation : 35 mn Temps de repos : 3 heures Temps de cuisson : 10 mn four : 170°C (Th 5-6)

Ingrédients pour la pâte : 250 g de sucre glace 2 cuillères à café de cannelle en poudre

250 g d'amande en poudre 2 blancs d'œufs

Ingrédients pour le glaçage : 1 blanc d'œuf 160 g de sucre glace

Mélanger le sucre glace, la cannelle, les amandes en poudre et les 2 blancs d'œufs pour obtenir une pâte homogène. Réserver au frais durant 1 heure.

Battre le blanc d'œuf et le sucre glace pour préparer le glaçage.

Abaisser la pâte des Etoiles à la cannelle à 10 mm. Découper des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce fariné et les disposer sur une plaque à pâtisserie huilée ou recouverte de papier cuisson. Étaler une fine couche de glaçage sur les Etoiles

Laisser sécher les Etoiles à la cannelle environ 2 heures à température ambiante et à l'abri des courants d'air. Préchauffer le four à 170°C (Th 5-6). Enfourner mes Etoiles durant 10 minutes à 170°C (Th 5-6). Laisser refroidir les Bredele de Noël sur une grille avant de les conserver dans une boîte en fer.



D'autres recettes sur <https://www.bredele.fr/category/recettes/traditionnelles>