

Dans ma boîte à bredles... Butter bredele et écorces d'orange confites



“Hourra... la confection des bredles de Noël est commencée. Je devrais, d’ici deux semaines, avoir confectionné une vingtaine de différentes variétés de ces petits fours. C’est une mignonne tradition alsacienne annonçant les fêtes de Noël. Ces petits gâteaux de Noël seront conservés dans des boîtes en fer blanc puis offerts à mes hôtes pendant le mois de décembre ainsi qu’à ceux et celles qui viendront nous visiter. Cette première série a été confectionnée avec mes écorces d’oranges confites. A la base on utilise des orangeats. La recette a été puisée dans le livre intitulé ‘Bredele et gâteaux de Noël’ de Thierry Kappler aux éditions du Bastberg”

Les Ingrédients :

Pour 700 g de petits fours

- 300 g de farine de type T45 ou T55
- 100 g de fécule de maïs
- 200 g de sucre de canne blond
- 15 g de sucre vanillé
- 200 g de beurre
- 2 œufs
- 4 à 6 cuillère à soupe de lait entier
- 2 c. à café de levure chimique
- 50 g d'[écorces d'orange confites](#)

Les Étapes :

Faites mousser le beurre et les sucres et ce jusqu’au blanchissement du mélange.

Ajouter les œufs puis battez énergiquement, puis le lait. Battez.

Incorporez la farine, la fécule de maïs et la levure. Battez jusqu’à ce que le mélange devienne homogène.

Transférez la pâte dans une poche à douille munie d’une douille étoilée.

Déposez des petits tas de pâte d’un cm de diamètre sur une plaque chemisée d’une feuille de cuisson. Au centre de chaque petit pâton, déposez un petit morceau de zeste d’orange confite.

Enfournez dans le milieu du four à 150-180°C pendant 15 minutes à chaleur tournante. La pâte doit rester claire.

Et Que Dire De Plus ?

- Une sympathique tradition alsacienne avec quelques différences sur la prononciation et l'orthographe de ce petits fours. Sur Strasbourg ils se nomment bredle, bredala dans le Haut-Rhin et bredele dans le Bas-Rhin.
- Cette recette, intitulée Butter Bredele ou Sablés au beurre, a été puisée dans le livre intitulé [Bredele et gâteaux de Noël de la série Gourmande Alsace](#), écrit par [Thierry Kappler](#), aux éditions du Bastberg.
- Vous connaissez ma recette d'[écorces d'orange confites](#) (ancien blog)?
- Pour l'instant dans ma boîte à bredle il y aura certainement des anisbredle, des [anneaux aux amandes](#), des bâtonnets aux noisettes, des [bâtonnets aux noix](#), des [bûchettes à la muscade](#), des [butterbredles \(sans la dorure\)](#), des [butter bredele à l'orange](#), des couronne noir et blanc, des étoiles à la cannelle, des [étoiles au chocolat](#), des étoiles au citron, des fleurettes aux amandes, des [florentins aux trois chocolats](#), des galettes à la fleur d'oranger, des galettes à l'orange, des leckerlis de pépé, des linzer, des macarons orange-pavot, des mendiants, des [noisettins](#), du [pain aux amandes et cannelle](#), des petits biscuits à la chicorée et aux fruits secs, des rochers au coco, des schwowebredele, des spritzbredele...



© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papilsestomaquees.fr/dans-ma-boite-a-bredles-butterbredele-et-ecorces-dorange-confites/>