

Dans ma boîte à bredle... butterbredele en deux recettes



“ Je suis à ma quatorzième série de bredle et la publication des recettes ne suit pas ! Voici les classiques... petits fours ou petits gâteaux au beurre et deux recettes possibles. Je préfère de loin la première !”

Les Ingrédients :

Recette 1...

- 250 g de farine de type T45 ou T55
- 125 g de sucre de canne blond
- 125 g de beurre doux (ici demi-sel)
- 4 jaunes d'œufs (+ 1 jaune pour la dorure)
- 1 c. à soupe de lait (pour la dorure)

Recette 2...

- 250 g de farine de type T55
- 125 g de sucre de canne blond
- 125 g de beurre doux (ici demi-sel)
- ½ sachet de sucre vanillé maison (≈ 4 g)
- 1 œuf (+ 1 jaune pour la dorure)

Les Étapes :

Sortez les œufs et le beurre du frigo plusieurs heures avant la confection des petits fours.

Recette 1...

Travaillez ensemble, la farine, le sucre et les jaunes d'œufs (*ici au batteur électrique*). Ajoutez le beurre coupé en petits cubes et maintenu à température ambiante.

Pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.

Laissez reposer au frais au moins 2 heures... idéalement 12 heures.

Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm.

Découpez des formes à l'emporte pièce que vous déposerez sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de cuisson.

Battez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez les petits fours.

Enfournez dans le milieu du four à 170-180°C pendant 8 à 10 minutes à chaleur tournante.

Une fois refroidis, conservez-les dans une boîte en fer blanc.

Recette 2...

Mélangez le beurre, le sucre et les œufs dans un bol mélangeur afin d'obtenir un mélange blanchâtre. Ajoutez la farine puis formez une pâte homogène. Laissez reposer 3 heures au frais.

Étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 4 mm. Découpez à l'emporte-pièce puis déposez les formes découpées sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone. Dorez d'un jaune d'œuf.

Enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant environ 10 minutes, le temps qu'ils se décollent de la plaque de cuisson. Le temps varie en fonction du four, de la plaque et du type de cuisson!

Sortez-les du four puis laissez-les refroidir avant de les déposer dans un boîte en fer blanc.

Et Que Dire De Plus ?

- N'utilisez pas de farine pour étaler la pâte... elle ne devrait pas être collante!
- La première recette, intitulée Butterbredla ou Petits fours au beurre, a été puisée dans le livre intitulé Petits fours et Bredele d'Alsace, écrit par Josiane Syren, aux éditions SAEP en 2009.
- La seconde recette, intitulée [Butterbredle ou Petits gâteaux au beurre, a été puisée dans le livre intitulé Les petits gâteaux d'Alsace - S'Bredlebuch, écrit par Suzanne Roth, aux éditions La Nuée Bleue.](#)
- Pour rappel, sur cette sympathique tradition alsacienne il y a quelques différences sur la prononciation et l'orthographe de ces petits fours. Sur Strasbourg ils se nomment bredle, bredala dans le Haut-Rhin et bredele dans le Bas-Rhin.