

Albert Bredele (Biscuit de l'avent)

Bonjour à toutes et tous,

Le premier dimanche de l'avent arrive, marquant le début des festivités de Noël, et l'entrée du blog dans la période des fêtes de fin d'année. Pour être sincère avec vous, cela a été très « sportif » de préparer toutes les publications dédiés avec les obligations familiales. Néanmoins, je suis assez enthousiaste du programme, de un car les recettes comme les DIYs ont beaucoup plu à mes gourmands, de deux car je vous ai déniché des idées pas trop onéreuses. Pas de foie gras (même si c'est une hérésie dans le Sud Ouest), de saumon fumé, de D.I.Y. à la mords-moi-le-nœud avec des éléments chers, ce sera des éléments simples préparés de manière festive (et j'oserais même dire « assaisonnés avec amour »). J'espère sincèrement que vous y trouverez votre bonheur ☐

« As usual », nous allons démarrer la série avec les petites gourmandises de la saison : les bredeles ou biscuits de Noël alsacien. Je voudrais en particulier partager avec vous des bredeles tout simples et peu onéreux (i.e. sans amandes/noisettes/vanille) : les *Albert bredele* (source : excellent site : bredele.fr). Ils ressemblent à des petits beurrés, sont très fondants et très simple à préparer. Ce sont des valeurs sûres très « passe partout » dans les goûters / paniers gourmands / boites de biscuits ramenés au travail. Je les réalise tous les ans depuis leur découverte.

J'espère donc que ces albert bredele qu'ils vous plairont. :)



- ALBERT BREDELE -

Recette : Albert Bredele

Saison de la recette : Fêtes de fin d'année (même si on peut les réaliser toute l'année :))

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 1 grande fournée:

- 350 g de farine
- 150 g de beurre
- 130 g de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Faites fondre le beurre et réservez-le afin qu'il refroidisse.
- Fouetter ensemble les œufs, le sucre et le sel.
- Incorporez le beurre fondu refroidi.
- Incorporez la farine et la levure. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène
- Laissez reposer 1 heure au frais
- Étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 1/2 cm, découpez-y des carrés ou toute autre forme festive de votre choix.
- Enfournez pour 10 à 15 minutes à 180°C. Les biscuits doivent tout juste commencer à dorer

Astuces :

- Conservez dans une boîte en fer. Ils se conservent aisément un mois.
 - Boîte à biscuit de Noël : Si vous les utilisez pour remplir un panier gourmand, n'hésitez pas à compléter avec des biscuits plus travaillés comme les spirales au chocolat ou les biscuits pain d'épice.
-