

Anisbredele (Biscuit de l'avent)

Bonjour à toutes et tous

C'est avec un réel plaisir que je vous retrouve ce matin pour inaugurer la douce période de préparation des fêtes de fin d'année. Et oui, nous voici déjà le premier week-end de l'avent ! A cette occasion, je vous propose une idée de recette de bredele pour votre gourmandise ou pour vos cadeaux.

Les bredele ce sont des petits biscuits de l'avent, issus des traditions culinaires de l'Alsace et faits pour être partagés. Tous les ans, j'en prépare pour la famille, en envoie aux proches et en ramène au travail. Tous les ans, je veille aussi à compléter la collection de bredele du blog, pour vous offrir le plus d'idées susceptibles de vous plaire. Cette année, je me suis laissé tenté par les anisbredele, des biscuits à l'anis, trouvés chez [Adeline Cuisine \(source ici\)](#).

La réalisation est clairement originale car elle se rapproche de celle des macarons mais reste bien plus facile. A la dégustation, il s'agit d'un biscuit de texture entre le macaron et le biscuit, au savoureux goût d'anis. C'est une petite bombe de sucre parfumée, un tantinet addictive, qui agrmente fort bien un café ou un thé. Je m'en suis complètement régalé et les (rares) amateurs d'anis dans les proches aussi.

Pour inaugurer la saison, je voulais donc partager la recette avec vous. J'espère qu'elle vous plaira ou vous permettra de vous remémorer cette bombe de gourmandise. Bon week-end !



- ANISBREDELE -

Recette : Anisbredele (Biscuits de l'avent)

- Temps de préparation : 25 minutes
- Temps de cuisson : 12 minutes

Ingrédients

Pour 40 biscuits environ :

- 250 g de sucre
- 280 g de farine
- 3 œufs (150g)
- 5 g à 10 g de grains d'anis (cf. 1)

Réalisation

- Disposez les œufs avec le sucre dans le bol de votre batteur. Équipez votre batteur avec le fouet, puis fouettez pendant 15 minutes. L'objectif est d'avoir une texture mousseuse et qui a doublé de volume.
- Concassez les grains d'anis (ou pas) et ajoutez les à la préparation.
- Ajoutez progressivement la farine, en mélangeant doucement à l'aide d'une spatule. La préparation doit être mousseuse et homogène à la fin. (Note : au robot allez-y vitesse minimale).
- Remplissez une poche à douille munie d'une douille ronde, de la préparation.
- Sur une plaque de cuisson, dressez des petits ronds de

pâte (taille macarons environ).

- Laissez reposer les plaques au moins 6h (cf. 2).
- Enfournez dans un four préchauffé à 180°C, pour 10 à 12 minutes.

Laissez refroidir avant de déguster et/ou de placer les anisbredele dans une boîte à biscuits.

Astuces :

- (1) Dosage d'anis à ajuster selon les préférence de goûts : 5g est plutôt passe partout; avec 10g, il faut vraiment raffoler de l'anis.
 - (2) Vous pouvez réaliser les anis bredele sans étape de repos. Ils seront tout aussi bons en saveurs, mais vous risquez d'avoir des biscuits avec une croûte et une forme in-homogène.
 - **Conservation** : 1 bon mois dans une boîte en fer à l'abri de la lumière et de l'humidité.
-



Anisbredele
