Schwowebredele (sablés de l’Avent)

Bonjour à toutes et tous,

La tradition des biscuits de l’avent alsacien ou bredeles a vite été adoptés par notre famille. Nous avons testé un certain nombre de recette mais une de nos préférée sont les « *Schwowebredele*« . Dit « sablés souabes » car ils proviennent de la région allemande « Souabe », frontalière de la France, ce sont des sablés alsaciens aux amandes, parfumés à la cannelle et parfois au citron. Il se font très facilement avec les petits, se conservent bien, et peuvent se préparer aisément en grande quantité.

Fin novembre, nous avons donc craqué pour ces petits biscuits et les avons fait à 4 mains, en grande quantité pour partager avec copains et collègues. Outre pour notre propre gourmandise, ce sablés ont été très appréciés.

Je vous partage la recette, directement tiré du site bredele.fr . Si jamais vous adorez aussi les biscuits, je vous invite à un faire un tour, c’est une mine d’or d’idées. Bonne journée !

Schwowebredele

Recette : Schwowebredele (sablés de l’Avent)

Saison de la recette : Fêtes de fin d’année

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre roux
- 125 g de poudre d’amandes
- 1 œuf
- 1/2 zeste de citron râpé
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 jaune d’œuf + Un peu de lait pour la dorure

Réalisation

- Battez le beurre avec le sucre jusqu’à ce qu’il forme une texture de crème.
- Ajoutez les amandes en poudre, l’œuf, zeste de citron et la cannelle, puis mélangez jusqu’à bien homogénéiser la préparation
- Ajoutez la farine, et homogénéisez.
- Filmez la pâte puis laissez la reposer au frais une heure.
- Au bout de ce temps, récupérez votre pâte puis étalez la sur un plan de travail fariné jusqu’à une épaisseur d’environ 0.5 cm. (*)
- Découpez des sablés de la forme de votre choix (emporte-pièce, verre, etc), puis déposez les sur une plaque de cuisson four recouverte de papier cuisson. Itérez jusqu’à épuisement de la pâte.
- Battez le jaune d’œuf avec un peu de lait, puis dorez vos sablés avec.
- Enfournez vos schwowebredele pour 12 minutes à 180°C (voir 15 minutes si vous les souhaitez bien croquants). Ils doivent ressortir dorés.

Attendez qu’il refroidissent avant de déguster

Astuces :

- *Cadeaux gourmands* : Ces biscuits sont idéaux pour vos cadeaux gourmands car ils se conservent bien et disposent de goûts « classiques » susceptibles de plaire au plus grand nombre.
- *Organisation :* (*) Selon la quantité de pâte nécessite parfois plusieurs fournées d’étalement de pâte et de cuisson. N’hésitez pas à n’étaler que des portions de pâte, découper les sablés, remplir les plaques et envoyer en cuisson.
- Conservation : ces sablés se conservent sans problème une quinzaine de jours dans une boite en fer.