

BREDELE

SABLÉS DE NOËL ALSACIENS

Les **Bredele** sont de délicieux petits sablés de Noël alsaciens. Rien de bien exceptionnel, me direz-vous, sachant que l'on en trouve partout ! Mais ce n'est pas la même chose de les faire soi-même. Ces gâteaux fleurent bon tout ce qui représente l'Alsace : les **épices** (*cannelle, cardamome, clou de girofle, anis étoilé*), les **noisettes**, les **amandes** et le **miel**, et se déclinent sous toutes les formes : étoiles, sapins, croissants de lune, damiers ou rouleaux. Et c'est sans vous parler de la petite touche finale qui semble avoir été ajoutée juste pour les rendre irrésistibles : **confiture, pépites de chocolat ou sucre glace**. Pour accompagner ces petites douceurs, il faut un **vin gourmand** ! En Alsace, le spécialiste des desserts, c'est le **Gewurztraminer** ! Aucun autre vin n'exhale autant d'arômes de fruits mûrs, de fleurs et d'épices...



DEMI-LUNES A LA NOISETTE

250g de farine — 120g de poudre de noisettes — 175g de beurre mou — 100g de sucre — 1 sachet de sucre vanillé — 1 tablette de chocolat noir (pour la couverture)

- **Mélangez tous les ingrédients** jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.
- Formez des petits rouleaux de pâte entre vos mains tout en resserrant les extrémités pour leur donner une forme de **croissant** ou utilisez un emporte-pièce.
- Déposez-les sur une plaque et faites-les cuire à **175° C pendant 15 minutes**.
- Laissez refroidir puis trempez chaque croissant dans le **chocolat fondu**.

BOUCHÉES AUX NOIX

500g de farine — 350g de beurre — 150g de sucre — 10g de cacao en poudre

125g de noix en poudre — 50g de sucre vanillé — 1 œuf entier + 1 jaune (pour dorer)

Quelques cerneaux de noix (pour le décor)

- **Mélangez tous les ingrédients** afin d'obtenir une pâte sablée.
- Formez immédiatement un **rondin de 4 cm de diam.** Gardez au frais pendant 4 h.
- Découpez des **rondelles de 8 à 10 mm d'épaisseur** puis déposez-les sur une plaque.
- Dorez les gâteaux à l'œuf.
- Décorez le centre avec un morceau de noix puis enfournez à 180° C pendant 20 min.



« LINZERT » A LA CONFITURE DE FRAMBOISE

500g de farine (+ levure) — 150g de poudre d'amandes — 350g de sucre glace

400g de beurre — 3 œufs — 20g de cannelle — Confiture à la framboise

- **Faites sabler tous les ingrédients.** Réservez la pâte au frais pendant 24 heures.
- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur **6 mm d'épaisseur** et découpez les « linzerts » avec un emporte-pièce cannelé.
- Remplissez chaque trou avec la **confiture de framboise** puis faites cuire dans un four préchauffé à 180° C pendant 12 minutes.

DAMIERS

250 g de farine (+ levure) — 100 g de sucre en poudre — 2 cuillères à soupe de sucre vanillé — 150 g de beurre à température ambiante — 40 g de cacao

- **Creusez une fontaine dans la farine** tamisée avec la levure. Mettez au centre le sucre, le sucre vanillé, le sel et 1 à 2 cuillères à soupe d'eau.
- **Ajoutez le beurre** coupé en petits morceaux. Pétrir le tout avec les doigts.
- Prélevez la moitié de la pâte et incorporez le cacao.
- **Pour obtenir un damier**, formez 2 boudins de 3 cm de diam. de pâte claire et 2 boudins de même diamètre de pâte chocolatée. Superposez les, deux par deux, en alternance. Pressez et faites rouler les 4 petits boudins ensemble pour qu'ils ne forment plus qu'un, puis gardez au frais sous film plastique pendant 10 à 15 minutes.
- **Préchauffez le four à 150° C.**
- Otez le film plastique et découpez la pâte en **rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur**. Déposez les pièces sur une plaque beurrée, et faites cuire au milieu du four pendant 12 à 15 minutes.

