



Bredele au citron ou à l'orange

Description

[vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text]Avec cette recette de **bredele au citron ou à l'orange**, on plonge droit dans la tradition de Noël en Alsace, au Nord-Est de la France. Les bredele (ou bredala, wienartsbredela) sont de typiques biscuits de Noël, déclinés dans toutes les formes, couleurs et saveurs. Dans ma famille, on a pour tradition de faire de nombreuses fournées de biscuits à partir de fin-novembre, puis d'offrir des boîtes de biscuits à nos amis et à la famille. En plus des bredele, je prépare des Spritz ([la recette de ma grand-mère est ici](#)) et aussi des crinkles au chocolat ([recette ici](#)).[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_single_image image= »4100? img_size= »full » style= »vc_box_rounded » onclick= »zoom »][[/vc_column]][/vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Recette des bredele au citron

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]1 boîte moyenne[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Préparation et repos 45 min[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Cuisson 8 min[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text css= ».vc_custom_1639332854726{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Ingrédients

- 120g de sucre glace
- 1 oeuf
- 300g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe rase de zeste de citron (ou d'orange) séché et moulu ou jus d'un citron
- 150g de beurre mou (pas fondu)

Pour les biscuits fourrés:

- confiture de votre choix

Pour les biscuits nappés:

- 6 cuillères à soupe de sucre glace
- un peu de jus de citron ou d'orange
- décorations de type vermicelles de couleurs

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

Cette recette peut s'adapter à différents biscuits: **biscuits fourrés avec de la confiture, nappés de sucre glace ou nature**. Pour les fourrés à la confiture, je recommande de faire les biscuits au citron et de les fourrer à la confiture de framboise, c'est un vrai délice!

1. Dans un saladier, battre d'abord le sucre glace et l'oeuf, puis réserver.
2. Dans un second saladier, mélanger la farine et la levure, y ajouter le zeste de citron en poudre (ou zeste d'orange pour la variante à l'orange). Couper le beurre en petits morceaux et l'ajouter dans le saladier. Mélanger avec le bout des doigts, jusqu'à obtenir une consistance sableuse et que le beurre soit totalement intégré.
3. Ajouter ensuite le mélange oeuf et sucre, puis mélanger avec les mains, jusqu'à former une boule. La laisser dans le saladier.
4. Couvrir le saladier avec du film, puis le placer au frigo pour 30 min.
5. Préchauffer le four à 180°C. Une fois de temps de repos passé, sortir la pâte du frigo, l'étaler sur le plan de travail qui aura été fariné au préalable. Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur de 3-4mm, pour la découper à l'emporte-pièce. On peut utiliser toutes les formes que l'on veut.
6. Couvrir une plaque allant au four de papier sulfurisé, y déposer les biscuits. Enfourner pour environ 8 min à 180°C. Les biscuits doivent rester assez blancs et ne pas trop dorer.
7. Une fois cuits, laisser refroidir à l'air libre. Leur appliquer par la suite le nappage ou les fourrer de confiture (voir marche à suivre ci-dessous)
8. Les biscuits se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique en fer blanc.

Pour la version fourrée à la confiture

Après avoir étalé la pâte, découper 2 formes identiques, une « pleine » qui servira de base (partie du

dessous) et une autre avec un « trou » qui permettra de voir la confiture. Chaque biscuit sera formé de ces 2 biscuits, avec de la confiture au milieu. Une fois les 2 parties cuites, prendre le biscuit « plein » qui sert de base, y étaler un peu de confiture, puis couvrir avec le biscuit « troué » en faisant correspondre les bords.

Pour la version nappée de sucre glace

Une fois les biscuits cuits, verser dans un bol 5-6 cuillères à soupe de sucre glace. Y ajouter 1 cuillère à soupe de jus de citron (ou d'orange). Le mélange doit être pâteux, mais pas trop liquide non plus. L'étaler sur le dessus des biscuits et décorer avec des vermicelles de couleur.

Trucs et astuces pour réussir les bredele au citron ou à l'orange

- Les bredele ne doivent pas trop cuire. Il ne sont pas sensés être dorés, mais blancs.
- Il est très important de laisser poser la pâte au frigo une trentaine de minutes, sinon elle sera trop collante et ne pourra pas être étalée.
- Vous pouvez faire vous-même votre zeste de citron ou d'orange. Prélevez les zeste, faites-les sécher puis réduisez-les en poudre et gardez-les dans un récipient hermétique. Vous pourrez ainsi vous en servir tout l'année.

[vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[vc_message][vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1639333112411-a44eb90d-105b-2? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Coin sucré
2. Dessert
3. Goûter et en-cas

POST TAG

1. classique

2. Noël
3. recette de famille

Categorie

1. Coin sucré
2. Dessert
3. Goûter et en-cas

Tags

1. classique
2. Noël
3. recette de famille

date créée

12/12/2021

Auteur

admin

default watermark