



Version Thermomix

Butterbredele au Thermomix

Le Thermomix permet de préparer plus vite la pâte à butterbredele, sans perdre l'esprit de ces petits sablés alsaciens de Noël. Le robot aide surtout à mélanger les ingrédients de façon régulière ; le repos au frais, la découpe à l'emporte-pièce, la dorure et la cuisson restent les étapes clés pour obtenir de beaux biscuits dorés.

Repères rapides

- Robot : Thermomix
- Mixage : 2 fois 30 secondes
- Repos : environ 2 heures au frais
- Épaisseur : environ 4 mm
- Cuisson : 10 minutes à 180 °C

Voir les étapes Thermomix Voir la recette traditionnelle

Ingrédients Thermomix Repos Façonnage Cuisson Erreurs FAQ Réponse rapide

Comment faire des butterbredele au Thermomix ?

Pour faire des butterbredele au Thermomix, mixez d'abord le beurre, le sucre, les œufs et le sel pendant 30 secondes à vitesse 4. Ajoutez ensuite la farine, mixez à nouveau 30 secondes à vitesse 4, formez une boule et laissez reposer la pâte au frais avant de l'étaler, de découper les formes, de les dorer puis de les cuire environ 10 minutes à 180 °C.

Base

Ingrédients pour des butterbredele au Thermomix

La base reste proche de la recette traditionnelle : farine, beurre, sucre, œuf, sel et dorure. Le Thermomix ne change pas vraiment les ingrédients, il simplifie surtout le mélange de la pâte.



Tableau récapitulatif

Ingrédient	Quantité pour environ 30 sablés	Utilisation
Farine	250 g	À ajouter après le premier mixage
Beurre mou	150 g	Pour donner le côté sablé
Sucre en poudre	150 g	À mixer avec le beurre et l'œuf
Œuf entier	1 œuf	Pour lier la pâte
Sel	1 pincée	Pour équilibrer le goût
Jaune d'œuf	1 jaune	Pour la dorure
Lait	1 cuillère à soupe	À mélanger avec le jaune d'œuf

Important : utilisez du beurre mou, mais pas fondu. Même avec un robot, un beurre trop liquide peut rendre la pâte collante et moins facile à découper.

Au bol

Recette des biscuits butterbredele au Thermomix

Mettre les premiers ingrédients dans le bol

Insérez dans le bol du Thermomix le beurre mou, le sucre, l'œuf entier et la pincée de sel. Gardez la farine pour l'étape suivante et réservez le jaune d'œuf pour la dorure.

Mélanger une première fois

Lancez le Thermomix pendant 30 secondes à vitesse 4. Le mélange doit devenir homogène, sans être trop travaillé.

Ajouter la farine

Ajoutez maintenant la farine dans le bol. Si un peu de pâte reste sur les parois, rabattez-la avec une spatule avant de relancer le robot.



Mixer une seconde fois

Lancez à nouveau le Thermomix pendant environ 30 secondes à vitesse 4. La pâte doit commencer à se rassembler, mais elle ne doit pas être pétrie trop longtemps.

Former une boule

Sortez la pâte du bol, rassemblez-la à la main et formez une boule. Aplatissez-la légèrement pour faciliter le repos et l'étalage.

Astuce texture : si la pâte paraît trop molle en sortant du Thermomix, ne rajoutez pas trop vite de farine. Le passage au frais suffit souvent à la raffermir.

Repos

Pourquoi laisser reposer la pâte après le Thermomix ?

Même si la pâte est préparée rapidement au robot, le repos reste indispensable. Placez la boule de pâte au frais pendant environ 2 heures, bien emballée. En hiver, un endroit très frais peut convenir, mais le réfrigérateur reste la solution la plus régulière.

?

Pâte plus ferme

Le froid raffermir le beurre et rend la pâte plus simple à étaler.

?

Formes plus nettes

Les emporte-pièces découpent mieux une pâte reposée et légèrement froide.

?

Sablés plus réguliers

Une pâte bien reposée limite les biscuits qui s'étalent ou se déforment.

Découpe

Confection des butterbredeles après le Thermomix

Une fois la pâte prête, étalez-la sur un plan de travail légèrement fariné avec un rouleau à pâtisserie. Visez une épaisseur d'environ 4 mm : trop fine, la pâte sèche vite ; trop épaisse, les biscuits cuisent moins régulièrement.

Étaler la pâte



Sortez la pâte du réfrigérateur quelques minutes avant de l'étaler. Farinez légèrement le rouleau et le plan de travail.

Découper les formes

Découpez les biscuits avec des emporte-pièces de Noël : étoiles, sapins, cœurs, lunes ou bonshommes.

Déposer sur plaque

Placez les formes sur une plaque recouverte de papier cuisson, en laissant un petit espace entre chaque biscuit.

Version traditionnelle

Pour retrouver la méthode sans robot et les dosages complets, la recette des butterbredeles reste la base de référence.

Voir la recette classique

Autres biscuits de Noël

Pour varier la boîte de fêtes, il existe aussi d'autres bredeles de Noël à préparer en complément des sablés au beurre.

Réussir la découpe

Four

Dorure et cuisson des butterbredele Thermomix

Mélangez le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe de lait. Badigeonnez les biscuits au pinceau, en fine couche, pour obtenir une belle couleur dorée à la cuisson.

Enfournez environ 10 minutes à 180 °C, soit thermostat 6. Surveillez la première plaque : les butterbredele doivent être légèrement dorés sur les bords, mais rester clairs au centre. Ils durciront légèrement en refroidissant.

Bon repère : sortez les biscuits dès qu'ils deviennent dorés. Une cuisson trop longue casse le côté sablé et fondant.

À éviter

Les erreurs fréquentes avec les butterbredele au Thermomix

- Mettre toute la farine trop tôt : le mélange peut devenir moins homogène. Ajoutez-la après le premier mixage.
- Mixer trop longtemps : une pâte trop travaillée peut perdre son côté sablé.



- Oublier le repos : même au Thermomix, la pâte doit passer au frais pour bien se découper.
- Utiliser du beurre fondu : la pâte devient plus difficile à manipuler et peut coller.
- Cuire trop fort : les biscuits doivent dorer doucement, pas brunir.

Robot

Thermomix ou recette traditionnelle : que choisir ?

La version Thermomix est pratique quand il faut préparer rapidement une pâte homogène. La version traditionnelle, elle, permet de mieux sentir la texture à la main. Dans les deux cas, le résultat dépend surtout du repos au frais, de l'épaisseur de pâte, de la dorure et de la surveillance de la cuisson.

i Vous n'avez pas encore de Thermomix ? Il est possible de découvrir ce robot de cuisine multifonction avec cette offre promotionnelle.

Variante

Adapter la recette selon les besoins

Pour une version différente, la page dédiée aux butterbredeles sans gluten permet d'adapter la préparation. Le principe reste le même : obtenir une pâte suffisamment ferme, la laisser reposer, découper les formes puis cuire les biscuits sans excès.

Questions fréquentes sur les butterbredele au Thermomix

Peut-on faire des butterbredele au Thermomix ?

Oui, le Thermomix permet de préparer rapidement la pâte à butterbredele. Il faut tout de même laisser reposer la pâte au frais avant de l'étaler et de découper les biscuits.

Faut-il mettre la farine dès le début ?

Il vaut mieux mixer d'abord le beurre, le sucre, l'œuf et le sel, puis ajouter la farine dans un second temps. La pâte se mélange plus régulièrement.

Combien de temps mixer la pâte ?

Deux mixages d'environ 30 secondes à vitesse 4 suffisent généralement. Il faut éviter de trop travailler la pâte pour garder une texture sablée.

Pourquoi laisser reposer la pâte après le Thermomix ?

Le repos au frais raffermi le beurre et rend la pâte plus facile à étaler. Les formes découpées tiennent aussi mieux à la cuisson.



Quelle température pour cuire les butterbredele Thermomix ?

La cuisson se fait autour de 180 °C, soit thermostat 6, pendant environ 10 minutes. Les biscuits doivent être légèrement dorés.

La recette Thermomix remplace-t-elle la recette traditionnelle ?

Elle permet surtout de gagner du temps pour préparer la pâte. La recette traditionnelle reste intéressante pour travailler la texture à la main et retrouver le geste familial.