



Variante facile

Butterbredele à l'œuf entier

Le butterbredele à l'œuf entier est une variante pratique des petits sablés alsaciens au beurre. Elle évite de séparer les blancs et les jaunes, donne une pâte facile à lier et reste très agréable à découper après repos. C'est une version simple, familiale et généreuse, parfaite pour préparer une belle fournée de biscuits de Noël.

Repères rapides

- Base : beurre, farine, sucre, œufs entiers
- Repos : minimum 1 heure au frais
- Épaisseur : environ 5 mm
- Cuisson : 10 à 12 minutes à 180 °C
- Texture : sablée, avec un peu plus de tenue

Version traditionnelle

Pour la recette classique au beurre avec les dosages de base, la page principale reste la référence.

Voir la recette classique

Voir les ingrédients Passer aux étapes

[Différence](#) [Ingrédients](#) [Préparation](#) [Découpe](#) [Cuisson](#) [Variantes](#) [Erreurs](#) [FAQ](#) [Réponse rapide](#)

Pourquoi faire des butterbredeles avec des œufs entiers ?

Utiliser des œufs entiers simplifie la recette : pas besoin de séparer les blancs des jaunes, la pâte se lie facilement et se travaille bien après repos. Le résultat reste proche du butterbredele traditionnel, avec une texture légèrement différente : un biscuit qui garde le côté sablé, mais avec une tenue un peu plus souple au moment de l'étalage.

Dosages

Ingrédients des butterbredeles à l'œuf entier

Cette version mise sur des ingrédients simples. Le beurre doit être ramolli, mais pas fondu, pour obtenir une pâte facile à rassembler sans devenir collante. Le sucre vanillé et le zeste de citron restent facultatifs, mais ils apportent une note plus parfumée.



Tableau récapitulatif

Ingrédient	Quantité	Rôle dans la recette
Farine	500 g	Base de la pâte sablée
Beurre doux ramolli	250 g	Texture fondante et goût beurré
Sucre en poudre	250 g	Douceur et structure
Œufs entiers	2	Liaison de la pâte
Sel	1 pincée	Équilibre du goût
Sucre vanillé	1 sachet	Parfum doux
Zeste de citron	1 citron, facultatif	Note fraîche et légère
Jaune d'œuf pour la dorure	1 jaune	Finition dorée avant cuisson

Conseil texture : si le beurre est trop froid, il s'incorpore mal. S'il est fondu, la pâte devient trop molle. Le bon compromis : un beurre souple, facile à travailler à la cuillère.

Préparation

Recette des butterbredeles avec œufs entiers

Crémer le beurre et le sucre

Travaillez le beurre ramolli avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et le zeste de citron si vous en utilisez. Le mélange doit devenir souple et homogène.

Ajouter les œufs entiers

Ajoutez les deux œufs entiers et la pincée de sel. Mélangez jusqu'à obtenir une base régulière. À ce stade, la pâte commence déjà à se lier.

Incorporer la farine

Versez la farine progressivement. Mélangez d'abord à la cuillère, puis terminez à la main. Arrêtez dès que la pâte forme une boule homogène.



Laisser reposer au frais

Formez une boule, aplatissez-la légèrement, enveloppez-la puis placez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Ce repos rend la pâte plus simple à étaler.

À ne pas oublier : même avec des œufs entiers, la pâte doit reposer. Sans repos, elle colle davantage au rouleau et les formes se déforment plus facilement.

Façonnage

Étaler et découper les butterbredeles

Sortez la pâte quelques minutes avant de l'étaler. Farinez légèrement le plan de travail, puis abaissez la pâte sur environ 5 mm d'épaisseur. Cette version à l'œuf entier se tient bien, ce qui la rend agréable à découper avec des formes de Noël.

?

Formes simples

Étoiles, cœurs, lunes et sapins donnent un résultat net et cuisent de manière régulière.

?

Pâte froide

Une pâte bien reposée colle moins et garde mieux les détails des emporte-pièces.

?

Épaisseur régulière

Une épaisseur homogène évite les biscuits trop cuits d'un côté et trop tendres de l'autre.

Choisir les formes

Pour réussir une jolie boîte de Noël, utilisez des formes simples et faciles à déplacer.

Voir les emporte-pièces

Réussir le geste

La page dédiée au façonnage explique comment étaler, découper, dorer et cuire les butterbredala.

Faire les butterbredala

Four



Dorure et cuisson

Préchauffez le four à 180 °C. Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis badigeonnez-les avec un jaune d'œuf battu avec une petite goutte d'eau ou de lait.

Enfournez pendant 10 à 12 minutes. Les butterbredeles doivent à peine colorer sur les bords. Le centre peut sembler encore tendre à la sortie du four : les biscuits raffermissent en refroidissant.

Bon repère : sortez la plaque dès que les contours blondissent. Une cuisson trop longue enlève vite le côté fondant.

Idées

Variantes pour personnaliser la recette

Cette base à l'œuf entier accepte facilement quelques adaptations. Pour une touche plus ronde, vous pouvez ajouter un peu de poudre d'amandes, comme dans une variante de butterbredele aux amandes. Pour une note plus fraîche, le zeste de citron rappelle la recette des butterbredeles au citron.

- Vanille : ajoutez un sachet de sucre vanillé ou quelques grains de vanille.
- Citron : utilisez un zeste finement râpé pour parfumer la pâte sans l'humidifier.
- Cannelle : une petite pincée suffit pour donner une ambiance encore plus Noël.
- Sucre cristal : saupoudrez légèrement avant cuisson pour une finition croquante.
- Cacao : une petite partie de pâte peut être parfumée au cacao pour une boîte bicolore.

Partage

Un biscuit alsacien familial

Le butterbredele à l'œuf entier évoque les fournées simples, celles que l'on prépare avec les enfants ou que l'on ressort dans une boîte en fer au moment du café. C'est une recette facile à transmettre : peu d'ingrédients, des gestes accessibles et une vraie récompense à la sortie du four.

Cette dimension de partage peut aussi devenir un moment intergénérationnel. Préparer des biscuits, décorer des formes ou ouvrir une boîte de sablés permet de créer une activité douce avec des proches plus âgés ; une ressource dédiée à l'accompagnement des aînés peut donner d'autres idées pour prolonger ces moments simples.

À éviter



Les erreurs courantes avec cette variante

- Trop travailler la pâte : elle doit être homogène, mais pas pétrie longuement.
- Oublier le repos : la pâte colle plus et les formes tiennent moins bien.
- Étaler trop fin : les biscuits colorent trop vite et deviennent cassants.
- Cuire trop longtemps : les bords doivent blondir, pas brunir.
- Déplacer les biscuits trop chauds : laissez-les raffermir quelques minutes avant manipulation.

Comparer avec la recette classique

La recette traditionnelle reste idéale pour retrouver la version la plus connue des butterbredeles alsaciens.

[Voir la recette traditionnelle](#)

Explorer une autre variante

La version allemande permet de découvrir une autre approche des petits sablés au beurre.

[Voir la variante allemande](#)

[Conservation](#)

Comment conserver les butterbredeles à l'œuf entier ?

Attendez que les biscuits soient complètement froids avant de les ranger dans une boîte métallique ou hermétique. Ils se conservent plusieurs jours à l'abri de l'humidité. Pour garder une jolie texture, évitez de les enfermer encore tièdes : la condensation peut les ramollir.

Questions fréquentes sur les butterbredeles à l'œuf entier

Peut-on faire des butterbredeles avec des œufs entiers ?

Oui, c'est une variante pratique. Les œufs entiers aident à lier la pâte et évitent de séparer les blancs des jaunes.

Quelle différence avec la recette traditionnelle ?

La version à l'œuf entier donne une pâte souvent plus facile à rassembler. La recette traditionnelle reste plus proche du sablé alsacien classique au beurre.



La pâte doit-elle reposer ?

Oui, au moins 1 heure au frais. Le repos raffermi le beurre et facilite l'étalage comme la découpe.

Quelle épaisseur choisir ?

Une épaisseur d'environ 5 mm convient bien à cette variante. Les biscuits restent faciles à déplacer et gardent une texture agréable.

Faut-il dorer les biscuits ?

Oui, une dorure au jaune d'œuf donne une belle couleur aux butterbredeles. Il faut l'appliquer en couche fine avant cuisson.

Combien de temps cuire les butterbredeles à l'œuf entier ?

Comptez 10 à 12 minutes à 180 °C. Les bords doivent blondir légèrement, sans brunir.

Peut-on parfumer la pâte ?

Oui, avec du sucre vanillé, du zeste de citron, une pincée de cannelle ou un peu de cacao pour une variante plus gourmande.

Comment conserver ces biscuits ?

Rangez-les complètement froids dans une boîte métallique ou hermétique, à l'abri de l'humidité.