

Butterbredele au chocolat : recette facile et gourmande pour tous les gourmets



Butterbredele

Il y a des biscuits qui sentent la fête dès qu'on ouvre la boîte. Ceux-là, quand ils sortent du four, font un petit nuage beurré et cacao qui colle au souvenir. Le butterbredele au chocolat, c'est ce genre de douceur : simple, net, et franchement difficile à partager. Vous cherchez une pâte docile, une cuisson rapide, un résultat qui croustille puis fond ? Vous êtes au bon endroit.

Butterbredele au chocolat : recette facile et gourmande

Imaginez la pâte comme une couverture chaude : elle se travaille sans lutte, puis se fige en biscuits fins, au bord légèrement doré. Le chocolat, lui, joue le rôle du "murmure" en fin de bouche. Pas besoin d'un arsenal de pâtissier : un saladier, une spatule, et un four fiable suffisent.

"Un bon butterbredele, c'est un biscuit qui croque à peine... et qui disparaît trop vite."

Recette Butterbredele Au Chocolat

Avant de passer au geste, gardez deux idées en tête : beurre pommade (pas fondu), et cuisson courte. Le reste, c'est du bon sens et un peu d'attention.

Butterbredele au chocolat

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients (pour environ 40 pièces)

Vous pouvez doubler les quantités, mais attention : la plaque se remplit plus vite que prévu.

- 250 g de farine
- 150 g de beurre doux (pommade)
- 120 g de sucre
- 1 œuf (calibre moyen)
- 30 g de cacao non sucré
- 1 c. à café de levure chimique (4 g)
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café d'extrait de vanille (optionnel)
- 80 g de pépites de chocolat (optionnel, mais très tentant)

Étapes de préparation

- Dans un saladier, travaillez le beurre pommade avec le sucre jusqu'à obtenir une texture

Butterbredele au chocolat : recette facile et gourmande pour tous les gourmets



Butterbredele

crémeuse. Ça doit ressembler à une mousse épaisse, pas à une sauce.

- Ajoutez l'œuf et la vanille, puis mélangez juste ce qu'il faut. Inutile de battre longtemps : on veut du fondant, pas une brioche.
- Tamisez farine, cacao, levure et sel. Versez en deux fois. Quand la pâte se rassemble, stoppez. Si vous insistez, elle durcit.
- Incorporez les pépites si vous en mettez. La pâte doit être souple, un peu comme de la pâte à modeler "propre".
- Étalez sur 4 à 5 mm entre deux feuilles de papier cuisson, puis placez 20 minutes au frais. Oui, ce mini-repos change tout : découpe plus nette, biscuits plus réguliers.
- Découpez à l'emporte-pièce. Disposez sur plaque froide, en espaçant de 2 cm.
- Cuisez à 170°C (chaleur tournante) 9 à 11 minutes. Les bords doivent prendre une nuance plus mate, sans brunir franchement.
- Laissez 5 minutes sur la plaque, puis transférez sur grille. Ils se raffermissent en refroidissant, c'est normal.

Tableau : repères de texture et ajustements rapides

Tableau récapitulatif

Ce que vous observez	Cause probable	Solution simple
Pâte collante, difficile à étaler	Beurre trop mou / pièce chaude	10 min au frais + un peu de farine sur le papier
Biscuits qui s'étaient trop	Pâte pas assez froide	Remettre les formes 10 min au frais avant cuisson
Texture sèche	Cuisson trop longue	Retirer 1 à 2 min plus tôt, viser des bords à peine pris
Goût de cacao trop amer	Cacao très alcalin / dosage élevé	Réduire à 25 g ou ajouter 10 g de sucre

Petites variantes qui changent tout

Vous voulez une version plus "boîte de biscuits de grand-mère" ? Trempez la moitié des biscuits dans du chocolat noir fondu et laissez figer sur papier cuisson. Pour une note plus douce, testez un nappage au chocolat au lait, et une pointe de fleur de sel au-dessus (ça claque).

Butterbredele au chocolat : recette facile et gourmande pour tous les gourmets



Butterbredele

Si vous aimez les détours malins, jetez un œil à cette recette rapide sans repos pour butterbredele : pratique quand l'envie ne supporte pas d'attendre. Et pour une alternative qui joue sur l'acidité et la douceur, la butterbredele à la confiture, une variante fruitée donne un contraste très agréable avec une pâte cacaotée.

Encadré “métaphore utile” : la cuisson comme un feu de cheminée

Voyez votre four comme un feu de cheminée : trop vif, il noircit l'extérieur avant d'avoir “séché” juste ce qu'il faut. Le bon butterbredele, lui, sort quand il semble encore un peu tendre. Le refroidissement finit le travail, et c'est là que la magie opère.

Conservation et service : le détail qui fait pro

Stockez-les dans une boîte en métal, avec une feuille de papier cuisson entre les couches. Ils restent agréables plusieurs jours. Pour le service, une astuce simple : passez-les 2 minutes près d'une source tiède (pas au four fort) si la pièce est froide ; le chocolat reprend une souplesse délicieuse.

FAQ

Quelques réponses directes aux questions qui reviennent quand on prépare ces biscuits à la chaîne (ou presque).

Pourquoi mes butterbredele au chocolat sont-ils trop durs ?

Le plus fréquent, c'est une surcuisson. Retirez-les quand les bords sont pris mais que le centre paraît encore légèrement tendre, puis laissez refroidir sur grille.

Peut-on remplacer le cacao par du chocolat fondu ?

Oui, mais la texture change : le chocolat fondu apporte plus de gras et d'humidité. Réduisez alors le beurre d'environ 20 g et augmentez la farine de 10 à 15 g si la pâte devient trop molle.

Quel cacao choisir pour un goût équilibré ?

Un cacao non sucré “classique” fonctionne très bien. Si votre cacao est très intense, baissez légèrement la dose et ajoutez une pointe de vanille pour arrondir.

Comment obtenir des formes nettes à l'emporte-pièce ?

Refroidissez la pâte avant de découper, et farinez très légèrement l'emporte-pièce. Une plaque froide aide aussi à garder des contours propres.

Peut-on congeler la pâte ?

Oui. Formez un disque, emballez bien, puis congelez. Décongelez au réfrigérateur, puis

Butterbredele au chocolat : recette facile et gourmande pour tous les gourmets



Butterbredele

laissez 10 minutes à température ambiante avant d'étaler.

Comment ajouter une touche "waouh" sans compliquer la recette ?

Après cuisson, trempez un coin dans du chocolat fondu puis saupoudrez de noisettes torréfiées hachées. C'est rapide, et l'effet pâtisserie est immédiat.

Dernier geste tout bête : glissez un quartier d'orange (zeste finement râpé) dans la pâte une prochaine fois. Le cacao devient plus lumineux, comme si on entrouvrait une fenêtre dans le goût, et vos butterbredele prennent une personnalité qu'on reconnaît du premier coup.