

Butterbredele au citron : recette acidulée d'Alsace à découvrir



Butterbredele

Douceur mythique de Noël, le butterbredele (ou butterbredle, selon les familles alsaciennes) évoque aussitôt une ribambelle de petits biscuits beurrés, dorés, savoureux. Mais si on y ajoute une touche de citron, c'est une brise acidulée qui souffle sur la tradition ! À travers cette recette, découvrez comment la simplicité ancestrale de l'Alsace peut s'électriser d'un zeste d'originalité, tout en restant fidèle à son esprit généreux.

Butterbredele au citron : recette acidulée d'Alsace

Préparez vos papilles, le Butterbredele au citron va leur faire vivre un festival de saveurs ! Imaginez un sablé d'une tendreté incroyable, dont la générosité du beurre est éclaboussée de notes citronnées, presque espiègles. Le résultat ? Un contraste adorable, à la fois fondant et vivifiant, qui fera pétiller vos pauses gourmandes.

Ce biscuit est une variation subtile des butterbredele classiques, très appréciée des Alsaciens dès qu'ils veulent changer la routine, tout en gardant le réconfort du fait-maison. L'acidité du citron vient casser la rondeur du beurre, pour une gourmandise tout sauf monotone. Qui l'eût cru ? On peut être rustique et étonnamment raffiné !

Recette Butterbredele Au Citron : les secrets d'une réussite

Tableau récapitulatif

Étape	Conseil ou détail
pâte sablée	Choisir un beurre doux de qualité, pour exalter les arômes.
Citron	Utiliser un zeste frais, non traité, et le jus pour booster la fraîcheur.
Repos	Laisser reposer la pâte au frais pour une découpe facile et des biscuits nets.
Cuisson	Surveiller la coloration : à peine dorés, pour garder le moelleux.

Ingrédients pour une trentaine de butterbredele au citron

- 250 g de farine
- 125 g de beurre pommade
- 100 g de sucre semoule
- 1 œuf
- Le zeste finement râpé de 2 citrons bio

Butterbredele au citron : recette acidulée d'Alsace à découvrir



Butterbredele

- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 pincée de sel

Préparation

- Dans un saladier, réunissez la farine, le sucre, le sel et le beurre ramolli. Sablez du bout des doigts, doucement, jusqu'à texture de sable léger.
 - Faites un puits, cassez l'œuf au centre, ajoutez le zeste et le jus de citron. Mélangez pour obtenir une jolie pâte souple. Si la pâte colle, farinez légèrement.
 - Formez une boule, emballez dans du film alimentaire. Laissez reposer au frais au moins 1 heure.
 - Préchauffez le four à 180°C (th.6). Abaissez la pâte (épaisseur : 5 mm). Découpez des formes à l' emporte-pièce : étoiles, cœurs, tout est permis !
 - Déposez sur plaque recouverte de papier cuisson. Enfournes 10 à 12 minutes, à surveiller comme le lait sur le feu. Les biscuits doivent rester juste blonds.
 - Laissez tiédir sur une grille. Saupoudrez éventuellement d'un voile de sucre glace, ou dégustez tels quels... et surprise : le citron exhale tout son éclat !
- « Le butterbredele au citron, c'est comme une promenade dans un verger alsacien, un matin où la brume a laissé place à la rosée acidulée. »

Conseils pour varier et sublimer vos butterbredele au citron

Vous visez une touche d'originalité ? Glissez quelques graines de pavot dans la pâte pour le croquant et la surprise. Vous pouvez aussi napper la moitié des biscuits, après cuisson, d'un glaçage au sucre et citron. L'effet miroir, brillant, les rend irrésistibles sur le plateau du goûter ! C'est aussi l'occasion d'impliquer petits et grands dans la décoration, un vrai moment de partage.

Si vous aimez explorer d'autres horizons gustatifs sans vous éloigner de la tradition, Butterbredele à l'œuf entier, une alternative classique pourrait bien devenir votre combinaison préférée pour varier les plaisirs autour de ce biscuit emblématique.

Dernière astuce : les butterbredele se conservent très bien dans une boîte en fer. Certains disent qu'ils sont encore meilleurs après quelques jours (si, si, essayez !). N'hésitez pas à doubler ou tripler la recette ; ils ont le don de disparaître mystérieusement... Vigilance si vous les laissez près de la cafetière !

Butterbredele au citron et variantes gourmandes

Envie de pousser l'aventure sensorielle plus loin ? Pourquoi ne pas oser une version avec de la poudre d'amande ou de la farine de châtaigne ? L'accord blé/citron/amande est tout simplement sublime, presque inavouable de gourmandise. Les puristes ajouteront parfois un soupçon de cannelle, mais attention à ne pas masquer l'identité du citron.

Butterbredele au citron : recette acidulée d'Alsace à découvrir



Butterbredele

Les amateurs de fruits à coque raffolent de la version noisette des butterbredele, qui apporte rondeur et petit goût toasté au palais. Une option à explorer si vous collectionnez les recettes de petits gâteaux d'Alsace.

Pour les grandes tablées (ou les âmes généreuses), dressez un plateau de butterbredele aux parfums variés : citron, cacao, vanille, noisette... Effet waouh garanti, surtout au moment du dessert ou d'une pause thé improvisée. Après tout, chaque biscuit raconte un fragment d'Alsace, créant un arc-en-ciel de textures et d'arômes.

FAQ – Tout savoir sur les butterbredele au citron

Vous vous posez des questions ? Cette petite foire aux questions vous éclaire sur les subtilités du Butterbredele au citron : recette acidulée d' alsace !

Comment conserver les butterbredele au citron pour qu'ils gardent tout

Rangez-les de préférence dans une boîte métallique, à l'abri de l'humidité. Vous pouvez intercaler des feuilles de papier cuisson. Les biscuits se gardent ainsi au moins deux semaines, parfois plus longtemps... si on vous laisse le temps de les oublier !

Peut-on remplacer le citron par d'autres agrumes dans cette recette ?

Absolument ! L'orange, la clémentine, voire le yuzu, offrent des nuances intéressantes. Pensez à ajuster la quantité de sucre selon l'acidité de l'agrumes choisi pour conserver l'équilibre entre douceur et fraîcheur : un vrai terrain de jeu pour les audacieux.

La pâte peut-elle se préparer à l'avance ?

Oui, c'est même conseillé ! Préparez la pâte la veille, laissez-la au frais emballée. La découpe sera plus facile et les arômes auront le temps de se développer pleinement. C'est aussi pratique pour s'organiser avant un goûter ou un atelier pâtisserie en famille.

Quels sont les autres glaçages possibles pour sublimer les butterbredele

Essayez un glaçage royal léger (blanc d'œuf, sucre glace, un trait de citron). Pour les plus gourmands, un filet de chocolat blanc ou noir, ou encore un simple sucre citronné fait maison feront la différence. Laissez libre cours à votre imagination !

À l'heure du café ou du thé, rien ne vaut le plaisir d'un butterbredele qui fond sous la langue avec ce petit pétillant caractéristique du citron. Sortez vos plus belles boîtes, partagez vos astuces, décorez selon l'inspiration du moment : la magie de l'Alsace, c'est aussi ce subtil mélange d'authenticité et d'imagination créative, renouvelé à chaque fournée.