



Variante fondante

Butterbredele aux amandes

Les butterbredeles aux amandes reprennent l'esprit des petits sablés alsaciens au beurre, avec une touche plus douce, plus ronde et légèrement plus fondante. La poudre d'amandes apporte du parfum, une texture agréable et un côté encore plus gourmand, sans éloigner la recette de l'ambiance traditionnelle des biscuits de Noël.

Repères rapides

- Base : farine, beurre, sucre glace, œuf, amandes
- Texture : sablée, plus fondante que la version classique
- Repos : 1 heure au frais minimum
- Épaisseur : environ 5 mm
- Cuisson : 10 à 12 minutes à 180 °C

Version classique

Pour retrouver la recette de base sans poudre d'amandes, la page principale reste la référence.

Voir la recette traditionnelle

Voir les ingrédients Passer aux étapes

Différence Ingrédients Préparation Découpe Cuisson Variantes Conservation FAQ Réponse rapide

Quelle différence avec un butterbredele classique ?

Le butterbredele aux amandes contient une partie de poudre d'amandes en plus de la farine. Cette petite modification change beaucoup de choses : le goût devient plus rond, la pâte paraît plus riche et le biscuit gagne en fondant. La recette reste très proche de l'esprit alsacien, mais elle donne une fournée légèrement plus parfumée.

Attention toutefois à ne pas remplacer trop de farine par des amandes : la pâte deviendrait plus fragile, plus friable et moins facile à découper avec des emporte-pièces.

Dosages

Ingrédients des butterbredeles aux amandes

Pour réussir cette variante, le beurre doit être bien souple, la poudre d'amandes assez fine et la pâte peu travaillée. Le sucre glace donne une texture plus délicate qu'un sucre en poudre classique.



Tableau récapitulatif

Ingrédient	Quantité	Rôle dans la recette
Farine	250 g	Structure de la pâte
Beurre doux ramolli	125 g	Goût beurré et texture sablée
Sucre glace	100 g	Douceur et texture fine
Œuf entier	1	Liaison de la pâte
Poudre d'amandes	80 g	Fondant et parfum
Zeste de citron	1/2 citron, facultatif	Note fraîche
Sel	1 pincée	Équilibre du goût
Amandes entières ou effilées	Un peu, pour décorer	Finition croquante
Jaune d'œuf pour la dorure	1 jaune	Couleur dorée

Bon dosage : 80 g de poudre d'amandes pour 250 g de farine donnent un bon équilibre. La pâte reste découpable, tout en gagnant en goût et en fondant. Si vous aimez les douceurs aux amandes dans un registre plus confiserie que biscuit, le nougat au miel du Yemen maison prolongera très bien cet univers gourmand.

Préparation

Recette des butterbredeles aux amandes

Travailler le beurre

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre glace et la pincée de sel. Le mélange doit devenir souple, comme une pommade. Cette base donne une pâte plus régulière.

Ajouter l'œuf et les amandes

Ajoutez l'œuf entier, puis mélangez. Incorporez ensuite la poudre d'amandes et le zeste de citron si vous souhaitez parfumer légèrement la pâte.



Incorporer la farine

Versez la farine progressivement. Mélangez juste assez pour former une pâte homogène. Plus la pâte est travaillée, plus les biscuits risquent de perdre leur texture fondante.

Laisser reposer

Formez une boule, aplatissez-la légèrement, enveloppez-la puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Ce repos facilite la découpe.

Astuce familiale : la pâte aux amandes peut être un peu plus fragile qu'une pâte classique. Travaillez-la par portions et remettez-la au frais si elle devient trop molle.

Façonnage

Découper les butterbredeles aux amandes

Étalez la pâte sur un plan légèrement fariné, sur environ 5 mm d'épaisseur. Choisissez des formes assez simples : étoiles, cœurs, lunes, sapins ou ronds dentelés. Les formes très fines sont plus risquées avec une pâte enrichie en poudre d'amandes, car les petits détails peuvent casser au moment du transfert.

?

Formes simples

Elles donnent un rendu net et limitent les risques de casse avant cuisson.

?

Pâte fondante

La poudre d'amandes apporte du goût, mais rend la pâte un peu plus délicate.

?

Repos au frais

Une pâte froide se découpe mieux et garde davantage sa forme au four.

Choisir les formes

Les bons emporte-pièces facilitent la découpe et donnent des biscuits plus réguliers.

Voir les emporte-pièces

Réussir le geste

Pour revoir les bases de la découpe, du transfert et de la dorure, consultez le guide pratique.



Faire les butterbredala

Four

Dorure et cuisson

Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonnez-les légèrement avec un jaune d'œuf battu, puis ajoutez une amande entière, une amande effilée ou quelques éclats d'amandes si vous voulez marquer la variante visuellement.

Faites cuire à 180 °C pendant 10 à 12 minutes. Les butterbredeles aux amandes doivent rester blonds, avec des bords à peine dorés. Une cuisson trop longue peut assécher la pâte et faire perdre le fondant recherché.

Repère cuisson : sortez la plaque dès que les bords commencent à blondir. Les biscuits raffermissent en refroidissant.

Idées

Variantes autour des butterbredeles aux amandes

Cette recette accepte plusieurs petites adaptations. Vous pouvez remplacer une partie de la poudre d'amandes par de la noisette pour une note plus boisée, ajouter un peu de vanille pour une version plus douce ou terminer les biscuits avec un fin glaçage.

- Noisette : remplacez une partie des amandes par de la noisette moulue.
- Citron : ajoutez un zeste finement râpé pour alléger le goût beurré.
- Vanille : parfait pour une version douce et très familiale.
- Cannelle : à doser légèrement pour rester dans l'ambiance de Noël.
- Glaçage : une fine finition au sucre glace ou au citron fonctionne très bien. Pour explorer d'autres textures, vous pouvez aussi tester les butterbredeles à l'œuf entier ou une version plus marquée comme les butterbredeles à la noisette.

Décorer les biscuits

Les butterbredeles aux amandes se marient très bien avec un glaçage fin, surtout au citron ou au sucre glace.

Voir les idées de glaçage

Comparer avec la base

La recette classique permet de mesurer ce que la poudre d'amandes change dans la texture.

Voir la recette classique

À éviter



Les erreurs fréquentes avec la poudre d'amandes

- Mettre trop d'amandes : la pâte devient plus friable et moins facile à découper.
- Oublier le repos : la pâte colle davantage et les formes se déforment.
- Étaler trop fin : les biscuits brunissent vite et cassent plus facilement.
- Trop travailler la pâte : cela peut durcir la texture après cuisson.
- Cuire trop longtemps : la poudre d'amandes supporte mal une cuisson excessive.

Boîte à biscuits

Comment conserver et offrir ces biscuits ?

Laissez les butterbredeles aux amandes refroidir complètement avant de les ranger. Une boîte métallique ou une boîte hermétique bien sèche convient très bien. Si les biscuits sont décorés ou glacés, intercalez du papier cuisson entre les couches pour éviter qu'ils ne collent.

Pour les offrir, placez-les dans un sachet transparent, une petite boîte ou un bocal décoré. Les formes simples, les amandes visibles et la belle couleur dorée donnent tout de suite un aspect gourmand.

Tradition

Une variante alsacienne à partager

Les butterbredeles aux amandes gardent ce qui fait le charme des biscuits de Noël alsaciens : une pâte que l'on prépare à l'avance, des formes découpées en famille, une cuisson à surveiller et une boîte que l'on ouvre pendant les fêtes. L'amande apporte simplement une signature plus parfumée et un fondant qui plaît beaucoup au moment du café ou du goûter.

Questions fréquentes sur les butterbredeles aux amandes

Quelle quantité de poudre d'amandes mettre dans des butterbredeles ?

Avec 250 g de farine, environ 80 g de poudre d'amandes donnent un bon équilibre entre goût, fondant et tenue de la pâte.

Peut-on remplacer la poudre d'amandes ?

Oui, vous pouvez utiliser de la poudre de noisettes, de noix ou de pistaches. Le goût sera différent et parfois plus marqué.



Pourquoi mes butterbredeles aux amandes sont friables ?

La pâte contient peut-être trop de poudre d'amandes, pas assez de repos ou elle a été étalée trop finement. Respectez le repos au frais et gardez une épaisseur régulière.

Faut-il utiliser du sucre glace ?

Le sucre glace donne une texture plus fine et plus fondante. Il est particulièrement adapté à cette variante aux amandes.

Peut-on préparer la pâte à l'avance ?

Oui, la pâte peut être préparée la veille et conservée au réfrigérateur, bien emballée. Il suffit de la laisser légèrement s'assouplir avant de l'étaler.

Quelle cuisson pour garder le fondant ?

Une cuisson de 10 à 12 minutes à 180 °C suffit généralement. Les biscuits doivent rester blonds avec des bords légèrement dorés.

Peut-on glacer les butterbredeles aux amandes ?

Oui, un glaçage fin au citron ou au sucre glace fonctionne très bien. Il faut attendre que les biscuits soient complètement froids.

Quelles formes choisir pour cette recette ?

Les formes simples comme les étoiles, cœurs, lunes ou sapins sont les plus faciles. La pâte aux amandes est un peu plus délicate que la pâte classique.

Comment conserver les butterbredeles aux amandes ?

Une fois froids, rangez-les dans une boîte métallique ou hermétique bien sèche. Ajoutez du papier cuisson entre les couches si les biscuits sont décorés.

Les enfants peuvent-ils participer à la préparation ?

Oui, surtout pour découper les formes et ajouter les amandes en décoration. Il faut simplement manipuler la pâte avec douceur, car elle peut être un peu fragile.