



Recette alsacienne traditionnelle

Recette des butterbredeles alsaciens au beurre

Les butterbredeles sont des petits gâteaux de Noël alsaciens au beurre, découpés à l'emporte-pièce puis dorés avant cuisson. Leur force tient à une pâte simple, une texture sablée et une cuisson courte : juste assez pour obtenir des biscuits légèrement dorés, sans les dessécher.

Repères rapides

- Préparation : 20 minutes
- Repos : 1 heure au frais
- Cuisson : environ 10 minutes
- Temps total : environ 1 h 30
- Quantité : environ 30 sablés

Voir les étapes Choisir des emporte-pièces

Ingrédients Préparation Cuisson Astuces Variantes Conservation FAQ Réponse rapide

Comment faire des butterbredeles ?

Pour faire des butterbredeles, préparez une pâte sablée avec de la farine, du sucre, du beurre, un œuf et une pincée de sel. Après 1 heure de repos au frais, étalez la pâte, découpez les formes, dorez les biscuits avec un mélange jaune d'œuf et lait, puis faites cuire environ 10 minutes à 180 °C.

Dosages

Ingrédients pour les butterbredeles

Pour tester la recette, le dosage pour environ 30 sablés suffit largement. Pour une grande boîte de biscuits de Noël, une fête de famille ou une préparation avec les enfants, le dosage pour 100 sablés est souvent plus pratique : ces petits gâteaux partent très vite.



Tableau récapitulatif

Ingrédient	Pour environ 30 sablés	Pour environ 100 sablés
Farine	250 g	750 g
Sel	1 pincée	3 pincées
Œufs entiers	1 œuf	3 œufs
Jaunes d'œuf pour la dorure	1 jaune d'œuf	3 jaunes d'œuf
Lait pour la dorure	1 cuillère à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre en poudre	150 g	450 g
Beurre	150 g	450 g

Conseil important : utilisez du beurre mou, mais pas fondu. Un beurre fondu rend la pâte plus collante et les formes peuvent moins bien tenir à la cuisson.

Préparation

Recette des butterbredeles étape par étape

Mélanger les ingrédients secs

Versez la farine dans un grand saladier. Ajoutez le sucre en poudre et la pincée de sel, puis mélangez rapidement pour répartir les ingrédients.

Ajouter l'œuf entier

Ajoutez l'œuf entier au centre du saladier. Mélangez progressivement jusqu'à obtenir une première pâte sableuse.

Incorporer le beurre mou

Ajoutez le beurre mou coupé en petits morceaux. Travaillez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devienne homogène. Évitez de la pétrir trop longtemps : les butterbredeles doivent rester sablés.



Laisser reposer la pâte

Formez une boule, aplatissez-la légèrement, enveloppez-la puis placez-la au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Ce repos rend la pâte plus facile à étaler et aide les biscuits à garder leur forme.

Étaler la pâte

Farinez légèrement le plan de travail, puis étalez la pâte sur environ 4 mm d'épaisseur. Une épaisseur régulière permet une cuisson plus homogène.

Découper les biscuits

Découpez les butterbredeles avec des emporte-pièces de Noël : étoiles, sapins, cœurs, lunes, bonshommes ou formes traditionnelles. Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Dorer les butterbredeles

Mélangez le jaune d'œuf avec le lait, puis badigeonnez les biscuits au pinceau. La dorure doit être fine et régulière, sans excès.

Four

Cuisson des butterbredeles

Préchauffez le four à 180 °C. Enfourez les butterbredeles pendant environ 10 minutes. Surveillez la première plaque à partir de 8 minutes : les biscuits doivent rester clairs au centre, avec des bords légèrement dorés.

?

Cuisson courte

Un butterbredele trop cuit devient sec. Sortez les biscuits dès que les bords commencent à dorer.

?

Bonne couleur

La surface doit être dorée grâce au jaune d'œuf, mais le biscuit ne doit pas brunir fortement.

?

Refroidissement

Laissez refroidir les biscuits sur une grille avant de les ranger. Ils deviennent plus



fermes en refroidissant.

Astuces

Conseils pour réussir des butterbredeles bien sablés

- Ne faites pas fondre le beurre : il doit être mou, mais rester crémeux.
- Respectez le repos au frais : une pâte froide colle moins et garde mieux les formes découpées.
- Farinez légèrement : trop de farine au moment de l'étalage peut rendre les biscuits plus secs.
- Gardez une épaisseur régulière : environ 4 mm est un bon repère pour des sablés équilibrés.
- Surveillez le four : selon la taille des formes, la cuisson peut varier de quelques minutes. Le bon repère : les butterbredeles doivent être dorés, pas bruns. La dorure apporte la couleur, la cuisson apporte le sablé.

Autour de la recette

Variantes et pages utiles autour des butterbredeles

La recette classique au beurre est la base incontournable. Pour changer légèrement de méthode, vous pouvez aussi consulter cette autre version du butterbredala, la recette des butterbredele au Thermomix ou encore la page dédiée aux butterbredeles sans gluten.

Bien choisir les formes

Les étoiles, cœurs, sapins et lunes restent les formes les plus pratiques pour une cuisson régulière et une jolie boîte de Noël.

Voir les emporte-pièces

Comprendre la tradition

Le butterbredele est l'un des biscuits emblématiques des fournées de Noël en Alsace, avec une recette simple et familiale.

Découvrir son origine

Boîte à biscuits

Comment conserver les butterbredeles ?

Les butterbredeles se conservent dans une boîte métallique ou une boîte hermétique, une fois complètement refroidis. Gardez-les à l'abri de l'humidité et évitez de les enfermer



lorsqu'ils sont encore tièdes. Ils restent agréables plusieurs jours et leur texture se stabilise souvent après une nuit en boîte.

Questions fréquentes sur les butterbredeles

Quelle est la différence entre butterbredele et butterbredala ?

Les deux termes désignent des petits sablés alsaciens au beurre. La différence vient surtout des variantes d'écriture et de prononciation selon les familles et les habitudes locales.

Pourquoi faut-il laisser reposer la pâte ?

Le repos au frais raffermi le beurre et rend la pâte plus facile à étaler. Les biscuits gardent aussi mieux leur forme pendant la cuisson.

Quelle épaisseur choisir pour les butterbredeles ?

Une épaisseur d'environ 4 mm est idéale. Les biscuits restent sablés, cuisent régulièrement et ne deviennent pas trop secs.

Peut-on préparer la pâte la veille ?

Oui, la pâte peut reposer une nuit au réfrigérateur si elle est bien emballée. Sortez-la quelques minutes avant de l'étaler pour qu'elle retrouve un peu de souplesse.

Combien de temps cuire les butterbredeles ?

Comptez environ 10 minutes à 180 °C. La durée exacte dépend de l'épaisseur de la pâte, de la taille des formes et du four.

Comment conserver les butterbredeles ?

Conservez-les dans une boîte métallique ou hermétique, à l'abri de l'humidité, uniquement lorsqu'ils sont complètement refroidis.