



ASSOCIATION
FRANCOPHONE
DE KAMLOOPS

QU'EST-CE QU'ON MIJOTE ?

Ateliers culinaires
en français

Mardi 1er déc. 17h à 18h

Séance spéciale Gâteaux de Noël



En ligne via Zoom



INSCRIPTIONS AVANT LE MAR. 24 NOV :
ADMINISTRATION@FRANCOKAMLOOPS.ORG

250-376-6060

INTRODUCTION

Entrons dans la période festive de Noël en préparant des douceurs sucrées d'inspiration alsacienne, les "Bredele" ou "Bradala" !

En Alsace tout le monde est d'accord pour dire que les Bredele ont toujours existé ! Dans chaque famille on confectionne ces petits gâteaux de Noël soit pour les déguster soit pour les offrir.

L'origine et l'histoire des Bredele est difficile à établir. Des moules datant du XIVe siècle et la majorité du XVIe - XIXe ont été retrouvés le long du Rhin. Ces moules utilisés pour la confection des Bredele étaient fabriqués en bois sculpté, puis en terre cuite. Ces moules servaient à la confection des Bredele à pâte dure pour leur donner une forme avant de les cuire.

LE MATÉRIEL

Liste du matériel indispensable pour la réalisation des biscuit de Noël :

- Four
- Plaques et papier de cuisson
- Saladiers
- Batteur électrique ou fouet
- Verre doseur ou balance
- Pinceau de cuisine
- Rouleau à pâtisserie
- Emporte-pièces aux formes de Noël
- Boîte en métal pour les conserver

SOMMAIRE :

**INTRODUCTION,
MATÉRIEL**
p.2

**LISTE DE COURSE
GÉNÉRALE**
p.3

LES RECETTES

Biscuits au beurre
p.4

Rochers cocos
p.5

Tuiles aux amandes
p.6

**AUTRES RECETTES
A ESSAYER**
p.7

LA LISTE GÉNÉRALE DES COURSES

Afin de réaliser les 3 recettes proposées durant la séance, voici la liste des ingrédients (pour environ 100 pièces - attention, on les dévore très vite !):

- 665 gr de farine
- 410 gr de beurre
- 5 œufs
- 4-5 cuillères à soupe de lait
- 380 gr sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 30 gr de poudre d'amandes
- 60 gr d'amandes effilées
- 90 gr de noix de coco râpée
- grains colorés, en option pour décorer les Sablés



SABLÉS AU BEURRE

"BUTTER BREDELE"

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MIN

REPOS DE LA PÂTE : 1H

TEMPS DE CUISSON : 10MIN



PRÉPARATION

1. Cassez les oeufs dans un saladier et ajoutez le sucre. Incorporez le sucre vanillé et mélangez immédiatement avec un fouet.
2. Dans un second saladier, mélangez la farine et le beurre préalablement ramolli avec les mains pour obtenir une pâte à l'aspect sableux.
3. Incorporez le mélange sucre et oeufs et la levure chimique puis travaillez la pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmez-la et laissez-la reposer 1h au frais.
4. Malaxez la pâte et étalez-la sur une épaisseur d'environ 4 mm. Découpez des formes à l'emporte-pièces et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Badigeonnez-les de jaune d'œuf avec un pinceau pour les faire dorer puis enfournez la plaque dans le four à 180°C pendant 10 à 15 minutes. Petit bonus : ajoutez des grains colorés pour la décoration !

INGRÉDIENTS

(POUR 40 PIÈCES ENVIRON) :

- 500 gr de farine
- 300 gr de beurre (mon conseil : du beurre salé, miam!)
- 200 gr de sucre semoule (possibilité de mettre 250 gr si on les souhaite plus sucrés)
- 2 oeufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 jaunes d'œufs (pour faire dorer les biscuits)
- grains colorés pour la déco !

MATÉRIEL :

- 2 saladiers
- plaque de cuisson
- papier de cuisson
- fouet
- rouleau à pâtissier
- pinceau de cuisine
- emporte-pièces aux formes de Noël

ROCHERS COCOS

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MIN
TEMPS DE CUISSON : 10MIN



PRÉPARATION

1. Mélanger la farine, la levure, le sel et le beurre.
2. Ajouter le sucre, la noix de coco râpée et le jaune d'œuf mélange avec un peu de lait
3. Pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène
4. Aplatir la pâte à environ 5mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau pâtissier
5. Badigeonner la pâte de lait à l'aide d'un pinceau de cuisine et saupoudrer de la noix de coco râpée restante
6. Couper la pâte en carrés ou cercle de quelques centimètres*
7. Disposer sur du papier cuisson sur une plaque de cuisson et faire cuire à 190°C pendant 10 minutes
8. Glisser le papier cuisson et les biscuits sur une grille pour les laisser refroidir
9. Décoller les biscuits du papier cuisson une fois refroidis

*Mes conseils : il est possible de faire boules pour avoir l'aspect "rochers" ou d'utiliser des emporte-pièces. Attention cependant à la cuisson des boules, elles auront un cœur moins cuit que les extérieurs!

INGRÉDIENTS

(POUR 40 PIÈCES ENVIRON) :

- 60 gr de noix de coco râpée
 - 125 gr de farine
 - ½ cuillère à café de levure chimique
 - 60 gr de beurre
 - 60 gr de sucre semoule
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 cuillère à soupe de lait
 - 1 pincée de sel
- (sauf si on utilise du beurre salé)

Pour le décor : un peu de lait / 30 gr de noix de coco râpée

MATÉRIEL :

- 1 saladier
- plaque de cuisson
- papier de cuisson
- fouet
- rouleau à pâtissier
- pinceau de cuisine
- emporte-pièces aux formes de Noël

TUILES AUX AMANDES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MIN
TEMPS DE CUISSON : 5MIN



PRÉPARATION

1. Battre les 2 blancs pendant 3/4 mn sans attendre qu'ils soient en neige, en versant petit à petit le sucre en poudre et la poudre d'amandes.
2. En tournant toujours, ajouter la farine et le beurre fondu. La pâte est vite terminée dès que le mélange est homogène.
3. Disposer un papier cuisson sur une plaque et disposer des petits tas faits avec 1 cuillère à café de pâte, qui doivent s'étaler en petites galettes les plus rondes et fines possibles.
4. Parsemez d'amandes effilées et mettre au four bien chaud (200°) pendant 4 à 5 mn. Surveiller car la cuisson est rapide!
5. Aussitôt cuites, les décoller avec un couteau large et fin et les déposer sur un rouleau à pâtisserie sur lequel elles prennent la forme des tuiles. Attention elles sont très fragiles ! Laisser reposer quelques minutes et savourez !

INGRÉDIENTS

(POUR 20 PIÈCES ENVIRON) :

- 3 blancs d'œufs
- 120 gr de sucre en poudre
- 30 gr de poudre d'amandes
- 40 gr de farine
- 50 gr de beurre fondu
- 60 g d'amandes effilées

MATÉRIEL :

- 1 saladier
- plaque de cuisson
- papier de cuisson
- fouet
- rouleau à pâtissier
- pinceau de cuisine

D'AUTRES RECETTES À ESSAYER....

LES NOISETTINS - PRÉPA 25MIN - CUISSON 12MIN

<https://www.bredele.fr/noisettins>

De délicieux petits gâteaux aux noisettes, facile à faire (et encore plus facile à dévorer !)



LES ÉTOILES À LA CANNELLE - PRÉPA 35MIN REPOS 3H - CUISSON 10MIN

<https://www.bredele.fr/etoiles-a-la-cannelle>

Une des recettes traditionnelles alsaciennes incontournables, un classique des Marchés de Noël !



BREDELE FOURRÉS À LA CONFITURE - PRÉPA 30MIN REPOS 1H - CUISSON 8MIN

<https://www.bredele.fr/bredele-confiture>

Une recette plus sophistiquée pour des biscuits encore plus délicieux !



LES SPRITZ - PRÉPA 30MIN - CUISSON 10MIN

<https://www.bredele.fr/spritz-bredele>

Un autre grand classique alsacien. Dans le passé, les mères et grands-mères utilisaient un hachoir à viande accroché à la table pour former les Spritz ! Aujourd'hui on utilise plus communément une poche à douille... On peut personnaliser les goûts à la noisette, noix de coco, etc...



ET PLEINS D'AUTRES RECETTES À DÉCOUVRIR SUR [BREDELE.FR](https://www.bredele.fr)



Décembre 2020