



CORO-BLATTEL N°17

Bredele, Bredala ou Bredela

Peu importe le nom mais avec le vin chaud et le houx notre emblème, ils portent haut les couleurs de Noël.

Selon certains écrits, au 16^{ème} siècle déjà nos ancêtres utilisaient les épices qui transitaient à l'époque par Venise.

Mais il ne faut pas oublier que les épices étaient autrefois des produits de luxe, même de grand luxe et sûrement pas des ingrédients du quotidien. D'où je pense une utilisation lors des périodes festives. Les anciens s'en souviennent « une orange à Noël ».

De nos jours, la situation a bien changé. Nous pouvons nous permettre de faire des petits gâteaux tout au long de l'année avec à notre disposition toutes une palette d'épices ainsi que de bons produits. Chacun y trouvera ses préférés et les pâtisseries en préféreront d'autres, connaissant les ingrédients utilisés.

Et en plus nous nous permettons même de faire de la décoration de Noël avec les épices et les oranges.

Vous trouverez ci-après des photos, des textes et des recettes transmis aimablement par des membres de l'association.

Bernard



Biscuits au Gingembre

Ingrédients pour environ 30 pièces :

- 1) 200 g de beurre mou
200 g de sucre
- 2) 1 œuf
85 g de miel liquide
- 3) 280 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
2 cuillères à café de gingembre
1 cuillère à café de cannelle moulu
½ cuillère à café de muscade
½ cuillère à café de girofle moulu
¼ de cuillère à café de sel
- 4) 100 g de sucre

Bien travailler le beurre et le sucre (1)

Bien mélanger l'œuf et le miel (2)

Mélangez la préparation 1 et 2

A part mélanger toutes les poudres (3) puis les rajouter à la préparation 1 et 2

Laissez reposer 1 à 2 heures dans le réfrigérateur.

Couper en portions pour faire environ 30 pièces.

Faire des boules et les rouler dans le sucre (4).

Les poser sur une plaque et espacer les biscuits de 5 cm (ils s'étalent à la cuisson)

Cuire dans le four entre 10 – 15 minutes à 180°.

Skanaus (Bon appétit) et Linksmų Kalėdų (Joyeux Noël)

Vinga



Pour utiliser les noix de nos vergers

BREDELA AUX NOIX

500 g de beurre

250 g de sucre

250 g de noix moulues

4 blancs d'œufs

600 g de farine

Mélanger au robot les ingrédients

Avec la poche à douille faire de petits tas.

Mettre un bout de noix dessus avant de mettre au four.

Cuisson: température 200°

Temps de cuisson : 10 à 15 mn



Sylviane Meyer

GATEAUX AUX NOIX DE MON AMIE ODILE

Ingrédients :

250 g de sucre

375 g de farine

125 g de beurre fondu

250 g de noix râpées

15 g de cannelle

4 œufs

Mélanger le tout. Faire des petits tas et y poser un cerneau de noix.

Cuire au four 20 mn à 160° - chaleur tournante.



et voici ma recette des

MACARONS AUX NOIX

Ingrédients :

500 g de noix râpées

250 g de sucre semoule

250 g de sucre glace

6 blancs d'œufs en neige

3 cuillères à café de cannelle

puis mélanger le tout. Faire des
petits tas.

Cuire au four 25 mm à 150° ou 160°.

Christiane B.



Les Läckerbis (ou Leckerbis) de Bâle ... une spécialité bien connue des Sundgaulois !



Cette spécialité est née à Bâle au XIV^e siècle. Il s'agit d'une variante plus raffinée du Lebkuchen (pain d'épices), par la confrérie des pains d'épiciers. En 1720, le terme de « Basler Läckerbis » apparaît officiellement pour la première fois dans les livres de cuisine.

Ce dernier s'est peu à peu élaboré et est devenu la spécialité par excellence de la ville de Bâle.

Les «Original Basler Läckerbis» de la maison Läckerbis-Huus sont fabriqués selon une recette top-secrète faite à partir des meilleurs ingrédients : miel, noisettes et amandes, écorce de citron et d'orange confite et épices précieuses. Les biscuits sont découpés en petits carrés, puis glacés. Ils se conservent longtemps dans une boîte en fer.

Dans le passé, on dégustait ce petit pain d'épices le jour de l'an. Il était accompagné d'hypocras, un vin aux épices. Le nom signifiait à l'origine "douceur" ou "biscuits au sucre ».

Autant dire que cette délicieuse friandise a facilement traversé la frontière. Les Leckerbis sont devenus incontournables dans le Sundgau. Si à Bâle on trouve des Leckerbis toute l'année, en Alsace on les prépare plutôt pendant l'Avent avec les bredalas (ou bredeles).



Ils se déclinent maintenant en « dur » ou « mou » et avec de nouveaux parfums. (citron, orange, cacao, chocolat, gingembre ...)

Les Sundgaulois n'y résistent pas et ne manquent pas de ramener un paquet en même temps que le chocolat.

Pour les pâtisseries et pâtisseries qui veulent tenter l'aventure voici la recette de Suzanne Roth la gastronome originaire de Muespach le Haut dans le Sundgau.

Béatrice

LECKERLIS DE BÂLE

Préparation : 45 mn

Cuisson : 15 à 18 mn

Four : 250 et 120°

Repos : 24 heures

Ingrédients :

500 g de miel

300 g de sucre en poudre

300 g d'amandes hachées

100 g d'orangeat haché

100 g de citronnat haché

15 g de cannelle

1/2 cuillère à café de

girofle en poudre

1/2 cuillère à café de

noix de muscade râpée

1/2 verre à liqueur de

kirsch

600 g de farine

Glaçage :

180 g de sucre glace

1 verre d'eau

Dans une grande casserole chauffer le miel. Quand il commence à mousser ajouter le kirsch. Réduire le feu. Incorporer tous les ingrédients, sauf la farine. Eteindre le feu. Mélanger la farine peu à peu à la masse précédente. Laisser un peu refroidir.

Étaler la pâte en une abaisse d'un demi-centimètre d'épaisseur, sur une table bien farinée (fariner également le rouleau) et découper en rectangles selon la grandeur désirée, et disposer sur une plaque farinée. Laisser reposer pendant 24 heures (l'abaisse peut également être cuite entière et découpée après cuisson).

Préchauffer le four à 250° et peu avant d'enfourner, diminuer la température à 120° et faire cuire pendant 15 à 18 minutes.

A la sortie du four laisser refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, préparer le glaçage en faisant cuire le sucre glace dans l'eau jusqu'à obtention d'un sirop. Badigeonner les leckerlis avec ce sirop chaud.



Leckerlis de Bâle



Mmmmm...

*Avec la cerise confite
ce sera Top*



Recette des bredalas au chocolat :

Ingrédients :

- 150 grs de beurre mou
- 220 grs de farine
- 80 grs d'amande en poudre -
- 50 grs de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuill. à café de levure chimique
- 1 oeuf
- 150 grs de chocolat pâtissier à cuire

Dans un saladier, travailler le beurre mou avec le sucre fin et le sucre vanillé, quand le mélange est blanchâtre et mousseux, ajouter l'oeuf entier, mélanger, puis la farine avec la levure chimique et ensuite la poudre d'amande.

Si la pâte est trop sèche ou dure, ajouter un peu de lait

Mélanger avec une cuillère, puis faire une boule de la pâte et la mettre au moins 2 h au frigo.

Mettre la pâte entre 2 feuilles de film transparent étirable et étaler sur une épaisseur d'environ 5 mm

Découper avec des emporte-pièces

Cuire au four 10 à 15 minutes sur 165°

Faire chauffer au micro ondes ou au bain marie le chocolat

Quand les gâteaux sont cuits et froids, les tremper partiellement dans le chocolat

Mettre les gâteaux sur un papier gras quelques heures pour que le chocolat durcisse



C'est quand qu'on mange ????????

Lors d'une rando, le pique-nique en hiver, c'est un vrai casse tête pour le guide. Trouver un abri pour midi et construire la rando en fonction de cet abri, pas toujours facile, mais à VTS, rien d'impossible ...

Après quelques « *c'est quand qu'on mange????* » et des « *j'ai faim* », voici la gaitoune qui va nous accueillir. Tout le monde s'installe autour de la table et sur les bancs en bois, parfois on enlève les toiles d'araignées, puis on sort les bougies, une bonne bouteille de jus de raisin, le pique-nique, et pour finir, le café schnaps et les gâteaux - bredela circulent, l'ambiance est assurée. Nous voilà repus et heureux, prêts à entamer le chemin du retour.



Vivement la prochaine sortie en si bonne compagnie et surtout, MERCI aux guides qui nous concoctent de si belles balades par tous temps et tous lieux.

Fernande

mamieeee ...

Au secours
*la boîte est **vide** ...*



***Vite**, faut en refaire*



*quel régal,
Merci Mamie*



