



Les fameux Bredele ou Bredala

Quel que soit leur nom selon qu'on se trouve du nord au sud de l'Alsace, ces petits gâteaux de Noël traditionnels font chaque année le bonheur des petits et des grands gourmands.

A partir du mois de novembre et sur toute la période de fin d'année ça sent bon dans nos « maisons à colombage », car c'est la saison des Wihnachtsbredele...

Alors tous à vos fourneaux ! Vous trouverez dans ce recueil quelques recettes de famille, mais aussi des recettes originales de vos pays d'adoption, loin s'en faut !

Cocos Bredele

1. Battre les blancs en neige ferme et ajoutez le sucre petit à petit
2. Ajoutez la noix de coco et mélangez délicatement l'appareil.
3. Formez les cocos bredele à la cuillère ou à la main
4. Cuire à four moyen pendant 15-20 min, ils doivent être doré en fin de cuisson.



Afrique Les Alsaciens du Cap

Ingrédients :

- 5 blancs œuf en neige ferme
- 250 g sucre
- 250g noix de coco rapé

Temps de cuisson : 15-20 minutes à 150°C

Duchesse : Biscuits au massepain

1. Faire fondre le beurre à feu doux. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. A l'aide d'un batteur électrique, mélanger le massepain brut, le sucre, le sel.
3. Mélanger le lait en boîte. Jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
4. Ajouter la farine et incorporer le beurre liquide.
5. Bien graisser la plaque de cuisson. A l'aide de deux cuillères à café, déposer des petits tas de pâte d'environ 4 cm de diamètre (pas trop épais) sur la plaque. Lisser les petits tas. Parsemer une moitié d'amandes hachées.
6. Glisser ensuite la plaque dans le four préchauffé sur le niveau moyen. Retirer immédiatement les biscuits de la plaque avec précaution et les laisser refroidir.
7. Pour la garniture, mélanger le nougat au bain-marie chaud jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Enduire le dessous des biscuits non saupoudrés.
8. Poser les biscuits saupoudrés dessus et laisser durcir la garniture.

Allemagne Les Alsaciens de Francfort

Ingrédients :

- 50g de beurre
- 250g de pâte d'amande brute
- 150g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de lait en boîte
- 3 blancs d'œufs
- 100 g de farine
- 1 cuillère à soupe d'amandes hachées pour saupoudrer
- Pour la garniture : 100g de nougat foncé ou clair.

Temps de cuisson : 10-12 minutes
Cuisinière électrique : 200°C
Cuisinière à gaz : niveau 3
Env. 18 gâteaux



Schwowebredele

1. Tamisez la farine et dressez-la en fontaine
2. Malaxez le beurre, ajoutez le sucre, la cannelle, les amandes, le kirsch et les deux œufs.
3. Pétrissez pour obtenir une masse homogène de consistance assez ferme.
4. Laissez reposer au frais une nuit.
5. Préchauffez le four à 200°.
6. Etalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur.
7. Découpez avec des emporte-pièces.
8. Posez sur une plaque beurrée ou recouverte de papier de cuisson.
9. Dorez avec le jaune d'œuf.
10. Laissez cuire à 180° pendant 10 mn (selon le four).

Allemagne Les Alsaciens de Berlin

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 500 g de sucre
- 375 g de beurre
- 375 g d'amandes moulues grises
- 2 œufs (+ 1 ou 2 jaunes pour la dorure)
- 20 de cannelle en poudre
- 4 cl de kirsch
- 50g de beurre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 1 nuit

Cuisson : 10 minutes à 200°C



Schokoplätzchen

1. Mettez la farine, le cacao, le sucre, le sel et la vanille dans un saladier.
2. Ajoutez le beurre froid en petits morceaux ainsi que l'œuf et pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Formez deux grosses boules de pâte et mettez-les au frais dans du film alimentaire pendant au moins une heure.
4. Chauffer le four à 175 degrés.
5. Sortir la première boule de pâte du réfrigérateur, la laisser brièvement prendre la température ambiante et l'étaler entre un film alimentaire ou sur un tapis de cuisson fariné.
6. Découper environ 25 biscuits et les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Faire cuire 8 à 10 minutes selon la taille et l'épaisseur.
8. Procéder de la même manière avec la deuxième portion de pâte. Pétrir les restes de pâte ensemble, les laisser refroidir à nouveau brièvement, puis les étaler au rouleau.
9. Laisser refroidir complètement les biscuits. Retirer de la plaque et décorer à volonté

Notes : pour la décoration, on peut utiliser : du sucre glace tamisé, de la couverture fondue à badigeonner, du glaçage au sucre glace avec du sucre glace tamisé et une quantité minimale de lait. Saupoudrer ensuite les biscuits de billes de sucre colorées. Il est également possible de tamponner les biscuits à certains endroits avec de la colle alimentaire en tube pour obtenir une base décorative "invisible", puis de les saupoudrer de décorations en sucre.

Allemagne Les Alsaciens de Berlin

Ingrédients :

- 220g de farine
- 40g de cacao non sucré
- 80g de sucre- 1 pincée de sel
- 160g de beurre- 1 œuf
- 1/2c. à c. de vanille en poudre (optionnel)

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de repos : 1 heure

Cuisson : 8 minutes à 175°C



Schwowebredele

1. Mélanger avec un fouet le sucre avec l'œuf. Réserver.
2. Mélanger la farine et la levure avec le beurre jusqu'à obtention d'une masse sableuse.
3. Incorporer la poudre d'amande et la cannelle. Puis ajouter le mélange œuf sucre. Travailler la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Placer la pâte 1 heure au frais.
5. Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
6. Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie et à l'aide d'emportes pièces découper des formes de Noël, et les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson.
7. Dorer les avec le jaune d'œuf battu avec un peu de lait.
8. Enfourner les biscuits 12 minutes à 180°C (Th 6).
9. Laisser refroidir les Schwowebredele sur une grille et les conserver dans une boîte en fer.



Autriche Les Alsaciens de Vienne

Ingrédients :

- 375g de farine
- 200g de sucre
- 250g de beurre
- 250g d'amandes en poudre
- 2 œufs + 1 blanc
- 20g de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de jus de citron + le zeste d'un citron
- 1 pointé à couteau de clous de girofle moulu
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- un peu de lait

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 1 heures

Cuisson : 15 minutes à 180°C (Th 6)

Bredele, sans gluten

1. Mélanger la farine, la levure, le sucre , le sel en dernier
2. Ajouter le beurre ramolli, en dé. Puis, quand vous ne voyez plus les bouts de beurre et que la pâte est homogène, ajouter les œufs. Formez une boule de pâte mettez-la dans un film plastique et laisser reposer au frais minimum 1 heure.
3. Puis, étalez la pâte au rouleau à pâtisserie pour qu'elle ai 3 mm d'épaisseur. Et découper avec les formes à gâteaux (sapin, étoile, bonhomme....)
4. Mettre sur plaque avec papier sulfurisé.
5. Dorer avec le jaune d'œuf, délayé avec de l'eau.
6. Cuire 12min à 175C



Canada Les Alsaciens de Montréal

Ingrédients :

- 500g farine SG (mix tout prêt) ou mélange maison (à la fin de cette recette)
- 2 œufs
- 250g beurre (ou beurre sans lactose ou beurre de coco)
- 250g sucre (canne ou de coco)
- 10g cannelle
- 5g levure instantanée
- 3g sel
- pour dorer : 1 jaune d'œuf + un peu d'eau

Kourabiedes

1. Mélanger avec un fouet le sucre avec l'œuf. Réserver.
2. Mettre d'abord les amandes avec la peau dans un plat à four avec une cuillère à soupe de beurre, pendant 15 minutes environ. Les retirer ensuite du four et les laisser refroidir avant de les concasser grossièrement.
3. Dans une grande jatte, battre longuement le beurre ramolli au batteur. Puis ajouter le sucre, l'œuf, le bicarbonate dilué dans le jus de citron (ça mousse) et incorporer progressivement la farine mélangée avec la levure.
4. La pâte ainsi réalisée est sablée, plutôt cassante. Testez-la en essayant de former des gâteaux. Si la pâte est sèche, ajouter de l'huile de tournesol. Si elle est trop molle, ajouter de la farine. Ajouter enfin les amandes grillées et concassées. Je propose de les broyer finement si vous utilisez les petits moules à gâteaux. Puis bien mélanger.
5. Tapiser de papier sulfurisé 2 plaques à four. Former à la main des palets de 5 cm de diamètre ou des boules et les poser sur les plaques. Laissez cuire environ 20 minutes à four préchauffé à 180°C. Retirer du four quand les gâteaux sont à peine dorés.
6. A leur sortie du four, laissez-les refroidir un peu. Remplissez une assiette creuse de sucre glace. Vous pouvez alors recouvrir entièrement chacun des Kourabiedes. Les retirer du plat et attendre qu'ils refroidissent complètement.
7. Pour terminer, à l'aide d'une passoire, saupoudrer généreusement le dessus des gâteaux de sucre glace.

Les Kourabiedes sont ces délicieux gâteaux aux amandes saupoudrés de sucre glace. Ils sont traditionnellement réalisés pour les fêtes de Noël en Grèce. On les voit alors envahir les vitrines des boulangeries-pâtisseries.

Grèce Les Alsaciens d'Athènes

Ingrédients : Env. 60 gâteaux

- 500g de beurre de chèvre ramolli, ou à défaut du beurre de vache (personnellement je les fais au beurre de vache, le beurre de brebis ne plait pas à tout le monde.)
- 1 œuf entier
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude diluée dans le jus d'un demi-citron
- 1 cuillère à café bombée de levure chimique, mélangée à la farine
- 900g de farine environ
- 200g d'amandes non grillées
- 120g de sucre
- 500g de sucre glace pour enrober les gâteaux
- Fleur d'oranger facultatif.



Duchesse au chocolat

1. Faire fondre le beurre à feu doux. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Battre les blancs d'œufs avec le sucre en neige + sucre vanillé + noisettes mélangées à la farine.
3. Ajouter le beurre fondu, bien mélanger.
4. Ajouter cette masse aux blancs d'œufs.
5. Four moyen 150°. Papier sulfurisé, les coller avec le chocolat fondu à la vapeur d'eau

Luxembourg Les Alsaciens de Luxembourg

Ingrédients :

- 3 ou 4 blancs d'œufs
- 110g ou 150 g de sucre
- 1 pincée de sucre vanillé
- 30g ou 40g de farine
- 60g ou 150g de noisettes hachées
- 30g ou 65g de beurre ou de margarine
- Pour coller -> 100g de chocolat fondant



Macarons aux noisettes

1. Battre les blancs d'œufs en neige ferme
2. Incorporer en battant le sucre en poudre et le sucre vanillé par cuillerée à soupe
3. Ajouter les noisettes moulues
4. Disposer des petits tas à l'aide de 2 cuillères à café sur la tôle farinée et garnir d'une noisette
5. Temps de cuisson environ 10 à 12 minutes à 180°



Paris Les Alsaciens de Paris

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 150g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200g de noisettes moulues

Spritzbredele de mamie

1. Battre le beurre et le sucre en pommade. Ajouter les œufs entiers. Incorporer la farine, la levure et la noix de coco.
2. Lorsque le mélange est bien homogène, le mettre au frigo, toute la nuit. Il faut que la pâte soit bien dure pour que les spritz ne s'émiettent pas.
3. Mettre la pâte dans la machine à Spritz



Polynésie Française Les Alsaciens de Papeete

Ingrédients :

- 1kg de farine
- 500g de sucre
- 250g de beurre
- 6 œufs
- 400g de cocos
- 1 paquet de levure chimique

Polynésie Française

Les Alsaciens de Papeete

Kokosbredle

1. Battre les blancs en neige,
2. ajoutez le sucre, les noix de cocos et le beurre,
3. faire des petits tas,
4. mettre au four thermostat 6 durant 5 mn

Ingrédients :

- 6 blancs d'œufs
- 400g de semoule
- 500g de noix de cocos
- 100g de beurre fondue



Bredele sans levure au beurre et à la cannelle

1. Mettre dans un saladier le beurre mou, le sucre, le sucre vanillé, le sucre glace, la poudre d'amandes puis fouetter le tout
2. Ajouter les 125g de farine et 1 cuillère à café de cannelle moulue
3. Ajouter les œufs, bien mélanger et pétrir le tout pour avoir une pâte homogène
4. Incorporer les 300g de farine tamisée avec le bicarbonate
5. Assembler le tout en boule
6. Etaler la pâte à la main et la mettre au réfrigérateur sous film pendant 1 heure
7. Préchauffer le four à 180°
8. Etalez la pâte avec un rouleau sur 5 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné
9. Découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce
10. Recouvrir une plaque de papier sulfurisé, puis disposer les biscuits
11. Badigeonner de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau
12. Cuire 10 à 15 minutes, selon les fours
13. À la sortie du four, saupoudrer aussitôt les biscuits avec le reste de sucre mélangé et avec 1 cuillère à café de cannelle
14. Laisser refroidir

Suisse Les Alsaciens de Lausanne

Ingrédients :

- 125g + 300g de farine
- 1g de bicarbonate (pour faire légèrement gonfler)
- 240g de beurre mou
- 1+1 cuillère à café de cannelle moulue
- 25g de poudre d'amandes
- 1g de vanille liquide
- 100g de sucre en poudre
- 30g de sucre vanillé
- 25g de sucre glace
- 80g d'œuf soit 2 petits œufs
- 2 jaunes d'œuf pour dorer les biscuits

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps total : 25 minutes



Bredele sans levure aux leckerlis de Bâle

1. Râper les leckerlis durs de Bâle en poudre fine (dans la mesure du possible)
2. Mettre dans un saladier le beurre mou, le sucre, le sucre vanillé, le sucre glace, la poudre d'amandes puis fouetter le tout
3. Ajouter les 125g de farine et 1 cuillère à café de cannelle moulue
4. Ajouter les œufs, bien mélanger et pétrir le tout pour avoir une pâte homogène
5. Incorporer les 300g de farine tamisée avec le bicarbonate
6. Assembler le tout en boule
7. Etaler la pâte à la main et la mettre au réfrigérateur sous film pendant 1 heure
8. Préchauffer le four à 180°
9. Etalez la pâte avec un rouleau sur 5 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné
10. Découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce
11. Recouvrir une plaque de papier sulfurisé, puis disposer les biscuits
12. Badigeonner de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau
13. Cuire 10 à 15 minutes, selon les fours
14. À la sortie du four, saupoudrer aussitôt les biscuits avec le reste de sucre mélangé et avec 1 cuillère à café de cannelle
15. Laisser refroidir

Suisse Les Alsaciens de Lausanne

Ingrédients :

- 125g + 300g de farine
- 1g de bicarbonate (pour faire légèrement gonfler)
- 240g de beurre mou
- 100g de leckerlis durs de Bâle (la quantité peut varier selon les goûts)
- 25g de poudre d'amandes
- 1g de vanille liquide
- 100g de sucre en poudre
- 30g de sucre vanillé
- 25g de sucre glace
- 80g d'œuf soit 2 petits œufs
- 2 jaunes d'œuf pour dorer les biscuits

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps total : 25 minutes



5 conseils pour vos Bredele

1

Conserver la fraîcheur

Laisser refroidir les biscuits sur la grille avant mise en boîte.

2

Préserver la saveur

Trier les biscuits par sortes ou par groupes de bredele similaires.

3

Garder le croquant

Placer une feuille de papier sulfurisé entre chaque couche de bredele dans la boîte.

4

Conservation prolongée

Ajouter des fruits secs et des morceaux de sucre dans la boîte.

5

Astuce pain d'épices

Un peu de patience, les recettes à bases de miel deviennent moelleuses au bout de quelques jours.

COMBIEN DE TEMPS LES GARDER ?

- Dans une boîte en fer blanc : entre 3 à 4 semaines.
- Dans un sachet : 2 à 3 semaines.



Desserts de Noël à travers le monde

Les traditions culinaires de Noël sont nombreuses mais peut importe le pays, s'il y a bien une tradition qui n'a pas de frontière c'est celle du gâteau de Noël !

Evidemment, chaque endroit sur terre possède sa propre tradition et ses recettes ancestrales mais il est d'usage commun de conclure le dîner de Noël avec un gâteau.

Gâteau aux dates

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Préparer un moule a gâteau rectangulaire ou un moule à charnière
3. Blanchir/mélanger le beurre (soft) et le sucre
4. Ajouter les œufs et la farine
5. Mixer
6. Ajouter les noisettes et les dates
7. Ajouter les raisins de Corinthe, le rhum, la levure chimique, l'amande amère
8. Mouler et cuire à four moyen pendant 45 min
9. Laisser refroidir après la cuisson
10. Démouler et saupoudrer de sucre glace ou de sucre glace avec un peu de cannelle.

Afrique du Sud

Ingrédients :

- 100g beurre
- 1 tasse de sucre
- 2 tasses de farine
- 100g noisette hachée
- 3 œufs
- 1/2 paquet de dates finement hachées
- Rhum et un peu d'amande amère
- Quelques raisins de Corinthe
- 1/2 paquet de levure chimique

Temps de cuisson : 45 minutes



Australie

Gâteau de Noël australien aux fruits et au gingembre

1. Préparez d'abord tous les ingrédients. Coupez l'ananas, les abricots et les dattes en morceaux de la même taille que les noix du Brésil, laissez les noix entières, mélangez les fruits, gingembre haché et les noix entières dans un grand bol avec le Rhum. Laissez macérer une heure.
2. Batre les œufs dans un bol jusqu'à consistance épaisse et crémeuse, ajouter le sucre, l'essence, et le beurre ramolli, battre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
3. Incorporer au mélange de fruits et ajouter les farines tamisées.
4. Étendre le mélange uniformément et fermement dans un grand moule à pain qui a été graissé et tapissé.
5. Cuire à 145°C pendant environ 2 heures, cela dépend de la hauteur du moule

Ingrédients :

- 125g d'ananas glacé
- 125g d'abricot glacé
- 250g dattes, sans noyau
- 250g de cerises glacées, vertes et rouges
- 125g d'amandes mondées entières
- 250g de noix du Brésil, entières
- 200gr gingembre épice confit haché
- 3 œufs entiers
- 200gr sucre
- 3cl d'essence de vanille
- 10cl de rhum
- 90g de beurre ramolli
- 120gr de farine
- 120gr farine self raisin
- Ou 240gr farine & 20gr Bakin levure chimique



Stollen

1. Mélangez dans un saladier la farine avec le sucre, le sel, les épices, les amandes en poudre, les écorces d'oranges et les raisins secs.
2. Diluez les 25g de farine restants avec le lait en fouettant pour éviter les grumeaux. Fouettez jusqu'à ébullition, quand le mélange prend la consistance d'une crème pâtissière versez cette préparation dans un autre saladier. Rajoutez le beurre fondu tiède, l'œuf, les jaunes d'œufs, le rhum, le zeste de citron et la levure déshydratée. Fouettez le tout pour bien mélanger.
3. Mélangez avec la farine jusqu'à obtenir une pâte très molle et collante. Recouvrir d'un papier film laisser reposer 10 min.
4. Pétrir la pâte très délicatement selon le mouvement suivant : appuyez délicatement sur la boule de pâte pour l'étaler, repliez en deux et ré-appuyez délicatement sur la partie repliée pour la ré-étaler sur 5 à 10cm. Tournez la pâte d'un quart de tour et recommencez une dizaine de fois.
5. Laissez lever pendant 2 heures.
6. Pétrir la pâte de la même façon que précédemment étalez en forme d'oval de 25x20cm environ. Déposez au centre la pâte d'amande roulée en boudin de 25cm environ et repliez la pâte en deux en pressant délicatement autour de la pâte d'amande pour sceller le Stollen.
7. Déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson, couvrir de nouveau de film et laisser lever 1h environ, jusqu'à ce que le Stollen double de volume.
8. Cuire 35 minutes à 180°C (chaleur tournante), il doit être bien coloré. Laissez tiédir 5 minutes avant de le badigeonner de beurre fondu et de saupoudrer de sucre.

Allemagne

Ingrédients :

- 375g de farine
- 75g de sucre
- 3/4 c à c de sel
- 1 c à c de cannelle de poudre
- 1 c à c de noix de muscade en poudre
- 50g d'amandes en poudre
- 2 c à c de levure de boulanger déshydratée
- 60g d'écorce d'orange confite
- 140g de raisins secs
- 150ml de lait
- 125 de beurre
- 1 œuf – 2 jaunes d'œuf
- 2 c à s de rhum ambré
- le zeste d'1 citron
- 125g de pâte d'amande
- huile, beurre fondu et sucre



Rugelach

1. Dans un bol, battez le beurre, le sucre et l'œuf.
2. Incorporez le zeste de citron, mélangez bien.
3. Ajoutez la farine tamisée avec le bicarbonate, la cannelle et le sel. Vous devez obtenir une pâte lisse.
4. Divisez-la en deux boules.
5. Dans un plan de travail fariné, étalez la pâte en deux cercles d'environ 25 cm de diamètre.
6. Mettez au congélateur pendant 3 minutes.

Pour la garniture :

1. Dans un bol mélangez le miel, le jus de citron, les graines de pavot, les noix hachées, le sucre et le zeste de citron.
2. Nappez de façon homogène les cercles de pâte avec ce mélange en laissant le contour de celle-ci sans garniture. Pour ce faire, aidez-vous d'une spatule.
3. Saupoudrez de chocolat râpé ou de cacao.
4. Coupez chaque cercle en 8 triangles, puis en 16. Roulez chaque triangle dès l'extérieur vers l'intérieur. Serrez bien.
5. Disposez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson et faites-les cuire pendant environ 25 minutes à 180°C (th.4).
6. Laissez refroidir sur une grille et saupoudrez de sucre glace.

Conseils & Astuces...

1. Ces pâtisseries se gardent pendant 4 jours dans un récipient hermétique.
2. Si vous utilisez du miel solide, réchauffez quelques minutes pour faciliter le nappage.

Recette typique de rugelach Israélien pour la fête de Hanouka : Le rugalah "petit croissant" en Yiddish ou bien rogal en polonais ou encore kipfel en autrichien remonterait par les immigrants en provenance de Hongrie, l'Autriche, la Pologne et d'autres pays voisins, puis introduits en Amérique et Israël où ils sont la pâtisserie la plus populaire. Il existe de nombreuses façons de les faire et de nombreuses recettes. On les prépare surtout pour Hanouka (Fête des lumières). Le mélange de cannelle, miel, noix et chocolat est délicieux !

Israël



Ingrédients :

- 1 kg flour
- 280g de farine
- ½ c. à c. de bicarbonate
- ½ c. à c. de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 60g de sucre
- 170g de beurre
- 1 œuf de poules élevées en plein air
- Le zeste d'un citron

Pour la garniture

- 50 gr de graines de pavot
- ¼ tasse de miel (environ 85g)
- 2 ½ c. à s. de sucre
- Le zeste d'un citron
- 1 c. à s. de jus de citron
- 100g de noix de pécan
- 50g de chocolat ou 4 c. à s. de cacao
- Du sucre glace pour saupoudrer les rugelach

Traditional Christmas cakes

1. A dough is kneaded from the ingredients, which should not be too soft or too hard. Balls are made and each ball is made into a cylindrical dough. Each cylinder, measuring approximately 10 cm. it is made by making a small ball in the shape of a head from the upper part, which is not separated from the rest of the dough, and a body is formed from the other part, so that the head and the body are not separated.
2. Two or three small chocolate balls or balls made from a mixture of Turkish delight, powdered sugar and a little flour and food coloring (red, yellow, green, etc.) are placed in the middle of the body, which look like buttons on the body of the cookie. Chocolate eyes, a red nose and a small mouth are placed on the head, so that the cookie looks like a small baby, which actually represents the newborn baby Christ.
3. The cookies rise for about fifteen minutes, and if necessary, a little longer, in the tray in which they should be baked, and they are baked at a temperature of 250°C until they are golden brown.

Macédoine du Nord

Ingrédients :

- 1 kg flour
- 1 large tablespoon of dry yeast (or 1 cube of fresh yeast)
- 1 cup of sugar
- 1 large tablespoon of oil
- ¼ teaspoon salt
- 1 vanilla



These cookies are traditionally distributed to children, who visit Christian homes on Christmas Eve, and carrying caves with icons in their hands, sing kalandas (Christmas carols), announcing to everyone the joyful news of the Birth of Christ the Savior. In addition to these cookies, the Christian housewife distributes chestnuts, nuts, dried fruits, etc. to the children who will visit her home on Christmas Eve.

Norvège

Pepperkaker (biscuits au pain d'épices et bleu)

1. Mélangez le beurre, la mélasse et le sucre dans une casserole. Laissez cuire jusqu'à ce que le sucre fonde. Ajoutez les clous de girofle, le gingembre, le poivre et la cannelle. Mélangez bien.
2. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir un peu. Incorporez les œufs.
3. Ajoutez le bicarbonate de soude, la farine tamisée. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, souple et collante. Elle durcit un peu en refroidissant !
4. Placez la pâte dans un grand saladier et saupoudrez de farine. Recouvrez le saladier d'un film plastique et laissez la pâte refroidir pendant quelques heures, voire toute une nuit.
5. Prenez un morceau de pâte. Conservez le reste de la pâte au réfrigérateur. Pétrissez doucement la pâte. Si celle-ci manque de consistance, ajoutez un peu de farine.
6. Avec un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm. Découpez vos biscuits à l'emporte-pièce et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Enfournez les biscuits à mi-hauteur et laissez cuire environ 10 minutes à 175°C.
8. Mélangez le sucre semoule, les blancs d'œufs et le jus de citron afin d'obtenir un glaçage épais pour la décoration des biscuits.

Garniture à base de bleu : Découpez huit fines tranches de fromage, que vous disposez sur huit biscuits. Déposez un peu de confiture de figes ou d'autres fruits sur le dessus. Si vous le souhaitez, coiffez le tout de thym frais et servez.

Ingrédients :

Pour la pâte à biscuits, env 20 biscuits

- 300g de beurre
- 300g de sucre
- 1/2 c. à café de clous de girofle moulus
- 2 c. à café de gingembre moulu
- 2 c. à café rases de poivre
- 2 c. à café de cannelle moulue
- 300ml de mélasse noire
- 2 œufs
- 4 c. à café de bicarbonate de soude
- Environ 900 g de farine

Biscuits au pain d'épices servis avec du bleu :

- 8 biscuits faits maison
- 1 morceau de bleu
- 1 pot de confiture de figes



Rien n'incarne tout à fait l'esprit des fêtes en Norvège comme le poivrier. Dans le cadre d'une longue tradition de vacances, vous verrez des Norvégiens près de la cheminée grignoter un poivrier et siroter du gløgg (version norvégienne du vin rouge chaud).

Piernik (pain d'épices polonais)

1. Mettre dans une casserole le lait, le sucre, le cacao et la margarine. Faire chauffer le tout à feu doux pendant 5 minutes. Retirer la casserole du feu dès que le lait commence à être en ébullition. Laisser refroidir quelques minutes.
2. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
3. Une fois la préparation refroidie, ajouter la farine, la confiture et la levure. Bien mélanger et laisser reposer.
4. En attendant, séparer les jaunes des blancs d'œuf et battre les blancs en neige bien ferme. Ensuite, ajouter les jaunes au reste de la préparation, bien mélanger et ajouter les blancs puis laisser reposer.
5. Mixer la pâte à l'aide d'un batteur programmé à la 1ère vitesse.
6. Beurrer et fariner un grand moule rectangulaire, y verser la pâte, puis enfourner pour 40-45 minutes.
7. A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace

Le Piernik est la version polonaise de notre pain d'épices. La tradition des gâteaux à base de miel en Pologne date du Moyen Age. Plus tard, des épices orientales ont été ajoutées aux différentes recettes. C'est notamment le poivre, qui a donné son nom au pain d'épices polonais « pierny », voulant dire poivré en polonais.

Traditionnellement, la pâte pour préparer le Piernik Staropolski était préparée des mois, voire des années à l'avance afin qu'elle puisse mûrir dans un endroit frais et bien ventilé.

Pologne

Ingrédients :

Prendre un verre de 30 cl pour la mesure :

- 1 verre 1/2 de lait (45cl)
- 1 verre 1/2 de sucre (375g)
- 2 verres 1/2 de farine (312g)
- 125g de margarine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 2 c à soupe de cacao en poudre
- 2 à 3 c à soupe de confiture (de prune de préférence)





Mannele ou Mannala

La Saint Nicolas approche, ce sera l'occasion de déguster un Mannele, voire deux ou plus. Ils sont exquis au goût trempés dans un chocolat chaud. Notez que Mannele signifie en alsacien petit homme ou bonhomme. Le mot se prononce Mannele dans le Bas-Rhin et Mannala dans le Haut-Rhin.

Découvrez la recette de Simone Morgenthaler !

Mannele ou Mannala

1. Veillez à ce que tous ces ingrédients soient tempérés.
2. Versez la farine dans une terrine. Creusez un puits dans lequel vous ajouterez la levure dissoute dans trois cuillerées à soupe de lait tiède. Mélangez avec un peu de farine et laissez reposer cette pré-pâte.
3. Pendant ce temps, mélangez le reste du lait, les sucres, le beurre en pommade et le sel. Ajoutez les œufs.
4. Lorsque cette pré-pâte a levé pendant 15 minutes environ, ajoutez petit à petit ce mélange en travaillant la pâte, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la terrine. Laissez reposer dans un endroit tempéré pendant 45 minutes.
5. Roulez la pâte en un boudin et découpez-le en 12 parts égales. Donnez à chaque portion une forme ronde, puis allongez la pâte pour former des bonshommes que vous farinez légèrement. Avec la paume de la main aplatissez-les. Faites une entaille à l'aide d'un couteau pour créer les bras et les jambes à l'aide.
6. Posez les *Mannele* sur une plaque beurrée ou sur du papier cuisson. Laissez-les lever pendant une heure environ. Passez les ensuite à la dorure à l'aide d'un pinceau, puis disposez les raisins secs pour créer les yeux et les boutons. Enfournez à 190° (th 6-7) pendant 15 à 20 mn.
7. A la sortie du four, vous pouvez les glacer avec du sucre glace délayé avec un peu d'eau ou de kirsch. Vous pouvez aussi les laisser nature. En variante, vous pouvez utiliser des pépites de chocolat à la place des raisins secs. es en la couvrant d'une serviette.

Alsace



Ingrédients :

Pâte :

- 750g de farine
- 1,5 l de lait
- 30g de levure de boulanger
- 5 œufs entiers
- 225g de beurre
- 150g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 à 12g de sel fin
- une centaine de raisins secs ou de pépites de chocolat pour figurer les yeux et les boutons

Dorure :

- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Glaçage :

- 150g de sucre glace
- 2,5cl d'eau ou de kirsch
- 1 cuillerée à café de jus de citron