

NOËL
GOURMAND
AVEC

Carola®

Livret de

Recettes
de chefs





NOËL GOURMAND AVEC **carola**

**NOËL GOURMAND AVEC CAROLA
C'EST UN CONCEPT GOURMAND
ET SOLIDAIRE DONT L'OBJECTIF EST
DE CRÉER UN IMPACT POSITIF LOCAL.**

Ce rendez-vous est organisé en collaboration avec la Fédération des Chefs d'Alsace, le Groupement Hôtelier de Gérardmer et de nombreux chefs de la région.

Chaque année, des Bredele sont préparés par les chefs et des bénévoles lors d'ateliers collectifs. Les Bredele sont ensuite proposés à la vente sur les marchés de Noël en Alsace et en Lorraine, au profit des antennes locales du Secours Populaire Français. L'initiative permet de récolter des fonds pour financer des actions solidaires locales, tout en mettant à l'honneur le patrimoine culinaire régional.

Grâce à la mobilisation de tous, chaque année
près de 100 kg de bredele
sont confectionnés pour la bonne cause !

100 kg
de bredele
★★★



Table des matières

Bredele salés

Bredele salés au gruyère et aux épices

Recette du Chef d'Alsace Alexis Albrecht
Au Vieux Couvent

Bredele au pesto de basilic

Recette de la blogueuse
Leïla Martin

Mocktails

Mocktail de Noël : jus de raisin, épices et Carola Rouge imaginé par Maud (@assiettes_gourmandes)

Plats

Recette de volaille

Recette du Chef d'Alsace Marc Haeberlin - L'Auberge de l'Ill



Desserts

Velours marron mandarine

Recette du Chef Pâtissier d'Alsace
Kevin Lopes Reach - Le JY'S

Pain d'épices

Recette du Chef d'Alsace
Yann Eber - La Chèvrerie

Bredele

Butter bredele de mamie Josette

Recette du Chef d'Alsace Jérôme Paquin
Le Gaulois

Spritz bredele à la noix de coco

Recette du Chef d'Alsace Jean-Paul Acker
La Cheneaudière

Bredele aux épices de Noël

Recette du Chef d'Alsace Matthias Degouy
Les Alisées

Schwowebredele au citron

Recette du Chef d'Alsace Thibaud Haeffelin
Au Bon Coin

Bredele à la betterave

Recette du Chef Charles Coulombeau
La Maison dans le Parc à Nancy

Amaretti

Recette de la Cheffe Pauline Benz
La Gargotte à Laxou



Retrouvez
cette recette
sur carola.fr



Bredele salés au gruyère et aux épices

Recette du Chef d'Alsace Alexis Albrecht - Au Vieux Couvent

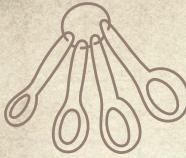
Ingédients

- 250 g de farine
- 4 g de sel
- 70 g de maïzena
- 8 g de levure chimique
- 1 g de poivre
- 170 g de beurre
- 125 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 15 g de lait
- Crème liquide
- **Assaisonnement au choix :**
pavot, curry, paprika, sésame, cumin

Préparation

Préchauffez le four à 160°C.
Mélangez les ingrédients secs puis ajoutez le beurre coupé en cube.
Sablez la pâte entre les doigts.
Clarifiez 2 œufs et réservez les jaunes pour la dorure. (Séparez les blancs des jaunes)
Mettez 1 œuf entier et les blancs dans les ingrédients secs, puis rajoutez le lait puis le gruyère.
Mélangez bien la pâte jusqu'à qu'elle soit homogène.
Abaissez-la, et découpez à l'emporte-pièce.
Déposez vos bredele sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Pour la dorure, mélangez les jaunes d'œufs et un peu de crème liquide. Badigeonnez les sablés.
Saupoudrez selon l'assaisonnement choisi : pavot, curry, paprika, sésame cumin...
Faites cuire environ 10 à 15 min.
Conservez dans une boîte hermétique.





Bredele au pesto de basilic

Recette de la blogueuse Leïla Martin

Ingrédients

- Pour la pâte
- 160g de farine
- 130 g de beurre tempéré
- 4 g de fleur de sel
- 20g de jaune d'oeuf (soit 1 jaune environ)
- 160g de gruyère râpé haché
- 1 oeuf battu pour la dorure
- Pour le pesto de basilic
- 60 g de basilic
- 40 g de pignons de pin (ou amandes émondées en poudre)
- 40 g de parmesan en poudre
- 1 gousse d'ail hachée
- 30 ml d'huile d'olive environ
- Sel, poivre

Préparation

Le pesto de basilic

Mixez finement tous les ingrédients sauf l'huile.

Ajoutez l'huile d'olive en filet tout en continuant à mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance de pâte assez épaisse mais facile à étaler.

La pâte

Sablez la farine et le beurre. Ajoutez le reste des ingrédients sans trop travailler la pâte. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.

Le façonnage et la cuisson

Fleurez (farinez) votre plan de travail et étalez-y la pâte sur une épaisseur de 2 mm environ. On doit obtenir un rectangle de 40 x 20 cm. Coupez-le en 2 de manière à obtenir 2 carrés de 20 x 20 cm.

Étalez le pesto sur chaque carré en laissant un bord vide sur 1 cm. Dorez la bande restante à l'oeuf battu en vous aidant d'un pinceau. Puis roulez la pâte en commençant par le côté opposé à la dorure.

Emballez dans du film alimentaire et conservez vos roulades au réfrigérateur pendant 1 heure. Préchauffez le four à 160°C (chaleur tournante).

Découpez les roulades en disques de 5 à 6 mm d'épaisseur. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire pendant 25 minutes environ. Faites refroidir sur une grille.

Note : ces sablés se conservent une quinzaine de jours dans une boîte en métal.



Retrouvez
cette recette
sur carola.fr



Mocktail de Noël : jus de raisin, épices et Carola Rouge

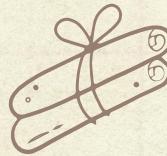
Recette de Maud (@assiettes_gourmandes)

Ingédients

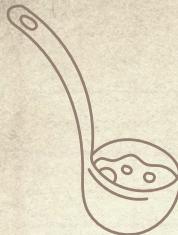
- **Pour 1 verre :**
- Carola rouge
- Jus de raisin
- Etoile de badiane
- Bâtons de cannelle
- Épices à pain d'épices
- 1 tranche d'orange pour la déco

Préparation

Dans un verre, mettez une pincée d'épices à pain d'épices. Versez le jus de raisin à 1/3 tiers du verre et mélangez avec une cuillère à cocktail. Complétez avec de la Carola rouge bien fraîche. Ajoutez des glaçons avec une étoile de badiane. Déposez un ou deux bâtons de cannelle et une tranche d'orange dans le verre.



Retrouvez encore plus de recettes de mocktails
(Blueberry Spritz, Cherry Fizz, Citrus sparkle...),
sur notre site carola.fr



Retrouvez
cette recette
sur carola.fr



Pour
4
personnes

Recette de volaille

Recette du Chef d'Alsace Marc Haeberlin - L'Auberge de l'Ill

Ingédients

- 1 belle volaille Miéral de 2 kg non vidée
- 1 belle truffe de 50 g
- 5 litres de fond blanc de volaille
- 1 oignon
- 4 carottes nouvelles de grosse taille avec fanes
- 4 poireaux
- 1 céleri-boule
- 4 belles pommes de terre
- Sel, Poivre
- **Pour la vinaigrette :**
- 1 c. à café de moutarde
- 10 cl d'huile d'olive vierge
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Préparation

Videz la volaille, contisez-la, c'est-à-dire introduisez sous la peau sans la déchirer 1 lamelle de truffe sur chaque morceau de cuisse et de suprême.

Faites chauffer le fond blanc de volaille dans une marmite.

Plongez-y la volaille truffée et bridée.

Assaisonnez avec du sel et du poivre, ajoutez l'oignon pelé.

Laissez cuire 1 heure dans le bouillon frémissant.

Pendant ce temps, épluchez les carottes en gardant 1 à 2 cm de fanes.

Nettoyez et bottelez les poireaux à la ficelle.

Épluchez et coupez le céleri-boule en huit.

Épluchez les pommes de terre.

Faites cuire tous les légumes séparément dans le bouillon en vérifiant bien leur degré de cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Dans le bol du mixeur, mettez la moutarde, l'huile d'olive vierge, le vinaigre balsamique et 2 louches de bouillon de volaille chaud.

Mixez le tout et servez la vinaigrette tiède en saucière.

Dressez dans un plat les légumes et la volaille au centre, et découpez-la devant les convives.

Retrouvez encore plus de recettes de chefs
(baeckoeffe, bouchée à la reine, sandre sur lit de choucroute...)
sur notre site carola.fr



Velours marron mandarine

Recette du Chef Pâtissier d'Alsace Kevin Lopes Reach - Le JY'S

Laissez-vous séduire par l'élégance et l'originalité des entremets « Velours marron mandarine » du Chef pâtissier Kevin Lopes Reach du restaurant JY'S à Colmar.

Cette création gourmande marie la douceur enveloppante du marron à la vivacité ensoleillée de la mandarine.

Une recette raffinée, idéale pour impressionner vos convives ou simplement offrir un moment d'exception lors de votre repas de Noël.

Retrouvez l'intégralité de la recette sur notre site internet et suivez pas à pas le Chef Kevin Lopes Reach à travers une vidéo explicative.





Recette de pain d'épices

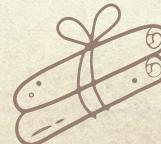
Recette du Chef d'Alsace Yann Eber - La Chèvrerie

Ingrédients

- 2 œufs
- 200 g sucre
- 1 c à s épices à pain d'épices
- 125 g écorces oranges cube
- 1 zeste citron
- 1 pincée de sel
- 125 g miel
- 125 g beurre
- 300 g farine
- 10 g poudre à lever

Préparation

Battez les œufs, le sucre et le sel.
Ajoutez les écorces, les zestes et les fruits confits.
Chauffez le miel et le beurre puis ajoutez au mélange.
Ajoutez ensuite la farine et la poudre à lever.
Coulez sur une plaque et cuire à 180°C pendant environ 15 min.
Glacez avec le sucre glace et le jus de citron encore chaud.





Butter bredele de mamie Josette



Recette du Chef d'Alsace Jérôme Paquin - Le Gaulois

Ingédients

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 200 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanille
- 1 sachet de levure
- 2 à 3 œufs
- 1 jaune d'œuf pour le glaçage des gâteaux



Temps de repos :
1 nuit

Préparation

Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le beurre en pommade jusqu'à obtenir un sablé avec la pâte.

Ajoutez les œufs et mélangez 5 à 10 minutes pour obtenir une pâte qui se décolle de la jatte.

Mettez au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain, étalez la pâte sur la table (épaisseur de 3 à 4 mm) et découpez les formes avec un emporte-pièce.

Badigeonnez les gâteaux avec un jaune d'œuf avant la cuisson.

Faites cuire à thermostat 5 (150° C), regardez la couleur : ne pas trop les cuire sinon les gâteaux deviennent trop durs.



Spritz bredele à la noix de coco

Recette du Chef d'Alsace Jean-Paul Acker - La Cheneaudière

Ingédients

- 1 kg de farine
- 500 g de beurre
- 500 g de sucre
- 500 g de noix de coco râpée
- 4 gros œufs entiers
- 2 paquets de levure chimique
- Une pincée de sel



Temps de repos :
12 heures

Préparation

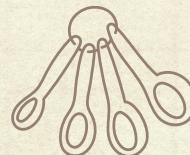
Mélangez la farine, le beurre, les œufs, le sucre, la levure chimique, la noix de coco râpée et le sel.

Il faut obtenir une boule de pâte ferme.

Laissez reposer 12h.

Ensuite, passez à la poche à douille.

Cuire au four à 180°C.





À faire
avec les
enfants



Bredele aux épices de Noël

Recette du Chef d'Alsace Matthias Degouy - Les Alisées

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g sucre semoule
- 65 g de poudre d'amandes
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- Extrait de vanille
- 1 pincée de pain d'épices
- 1 pincée de levure chimique
- 125 g de beurre mou
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 15 g de fleur d'oranger
- 1 c. à café d'alisiers
- Kirsch*

Préparation

Versez la farine, le sucre, la poudre d'amandes, les épices et la levure chimique sur un plan de travail.

Coupez le beurre en morceau et ajoutez-le au mélange précédent.

Travaillez la pâte afin d'obtenir un sablage fin.

Incorporez le jaune d'œuf et l'œuf entier, le kirsch, l'extrait de vanille et la fleur d'oranger.

Travaillez à nouveau la pâte pour obtenir une masse homogène.

Lissez en écrasant la pâte avec la paume de votre main.

Laissez reposer 2 heures au minimum au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 180°C.

Etalez la pâte et découpez à l'emporte-pièce des motifs.

Déposez les sablés sur une plaque de cuisson préalablement beurrée et dorez-les avec le jaune d'œuf.

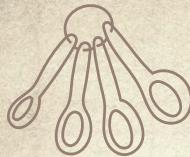
Cuire environ 10/12 min.



Temps de repos :
2 heures

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération





Schwowebledele au citron

Recette par le Chef d'Alsace Thibaud Haeffelin - Au Bon Coin

Ingédients

- 300 g beurre mou
- 2 œufs
- 300 g sucre
- 20 g cannelle en poudre
- 150 g de poudre d'amande
- 900 g de farine
- 1 citron (zeste + tout le jus)
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation

Mélangez les ingrédients et travaillez la pâte pour avoir une texture homogène.

Ajoutez éventuellement quelques gouttes d'eau si la pâte est trop friable pour pouvoir mieux l'étaler avec votre rouleau.

Utilisez l'emporte-pièce de votre choix.

Posez sur une plaque et badigeonnez avec un jaune d'œuf.

Mettez au four chaud 160°C pendant 10 min.



Retrouvez
cette recette
sur carola.fr

À faire
avec les
enfants



Bredele à la betterave

Recette du Chef Charles Coulombeau - La Maison dans le Parc à Nancy

Ingédients

- 340 g de farine
- 1 g de sel
- 5 g de levure chimique
- 110 g de beurre mou
- 175 g de sucre
- 1 œuf
- 70 g de miel
- 20 g de betterave cuite mixée
- 1 c à c cannelle
- Pour la dorure de vos biscuits :
- 1 œuf
- 1 c. a s purée de betterave



Temps de repos :
1 heure

Préparation

Faites blanchir au fouet le beurre et le sucre.

Ajoutez l'œuf, la purée de betterave et le miel.

Finissez par les poudres préalablement mélangées : farine, levure et cannelle.

Filmez et laissez reposer une heure.

Étalez à 4 cm d'épaisseur et placez au congélateur.

Détaillez vos formes et placez-les sur une plaque et un papier sulfurisé.

Dorez deux fois avec le mélange œuf betterave.

Cuir à 160°C durant 8 à 10 minutes selon le four.

Sortez-les du four et laissez refroidir.



Décorez vos Bredele ! La touche finale : vous pouvez décorer vos Bredele avec une sublime glace royale ! Pour cela il vous faut :

30g de blanc d'œuf, 200g de sucre glace et 1 c. à café de jus de citron.

Mélangez le tout à l'aide d'un fouet dans un récipient assez grand.

Mettez votre préparation dans une poche à douille et laissez libre cours à votre imagination pour décorer vos biscuits !



À faire
avec les
enfants

Amaretti

Recette de la Cheffe Pauline Benz - La Gargotte à Laxou

Ingédients

- 200 g de poudre d'amande
- 150 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œuf (60g)
- 2 gouttes d'amande amère
- Sucre glace



Temps de repos :
1 nuit

Préparation

1^{ère} étape à faire la veille :

Placez tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte, légèrement collante.

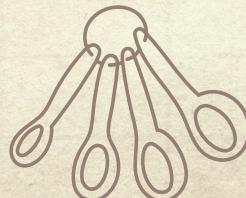
Placez au réfrigérateur.

2^{ème} étape :

Le lendemain, faites des petites boules que vous placez sur une plaque préalablement recouverte de papier cuisson.

Aplatissez légèrement les boules et saupoudrez-les de sucre glace.

Placez le tout au four et faites cuire environ 17 minutes à 160°C jusqu'à ce que vos Amaretti soient légèrement dorés.





Ma Recette

Ingrédients

Préparation

Ma Recette



Ingrédients

Préparation



Ma Recette

Ingrédients

Préparation

Ma Recette



Ingrédients

Préparation



Ma Recette

Ingrédients

Préparation

Ma Recette



Ingrédients

Préparation



Ma Recette

Ingrédients

Préparation

Ma Recette



Ingrédients

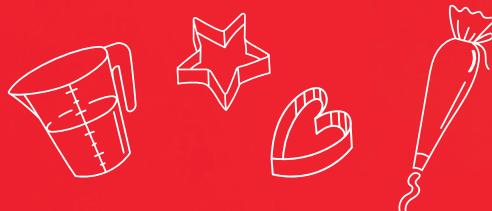
Préparation



NOËL GOURMAND AVEC **Carola®**

**Vos recettes de Noël
de l'apéritif au dessert !**

Retrouvez 8 pages à compléter
en laissant parler le chef qui est en vous



Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux

